



ETUVE TRAITEUR MOBILE

Etuve Junior 10 niveaux GN1/1 ou 600 x 400 mm

Nos étuves sont dotées d'un chauffage électrique ventilé à air pulsé pour un **maintien en température idéal**. Le **format des glissières est adaptable** sans outils aux bacs gastro ou à la norme pâtissière.

Leur utilisation est simplifiée grâce au **régulateur électronique** avec affichage de la température.

Nos étuves traiteur sont mobiles et légères car fabriquées en Duralinox conforme à la norme NF Hygiène Alimentaire.



ETUVES TRAITEUR JUNIOR

10 niveaux GN1/1 ou 600 x 400 mm





ETUVES TRAITEUR JUNIOR

10 niveaux GN1/1 ou 600 x 400 mm

Dimensions

Volume intérieur	220 L
Longueur intérieur	400 mm
Profondeur intérieur	600 mm
Hauteur intérieur	900 mm
Longueur extérieure	535 mm
Profondeur extérieure	820 mm
Hauteur extérieure	1160 mm

Accessoires

Portes	1 à la française ferrée à droite (inversion de porte sur demande)
Poids à vide	55 kg
Roulettes	4 dont 2 avec freins ø 100
Poignées	4
Cordon électrique	1 m 30
Charnières / loqueteau	2 / 1
Bac humidificateur	1

Clayettes

Nombre de clayettes maxi	10 au pas de 75 mm
Dimensions clayette L x P	Normes pâtissières 600 x 400 Normes GN1/1 530 x 325
Poids max par clayette	20 kg
Possibilité de déplacer l'échelle de droite vers la gauche pour passer en GN1/1	

Caractéristiques électriques

Alimentation électrique	230 V Mono
Puissance chauffage	3,3 kW
Thermostat de réglage électronique	Maxi à 140°C
Ampérage	15 A



Agence de DREUX, 28100
02 37 46 45 53