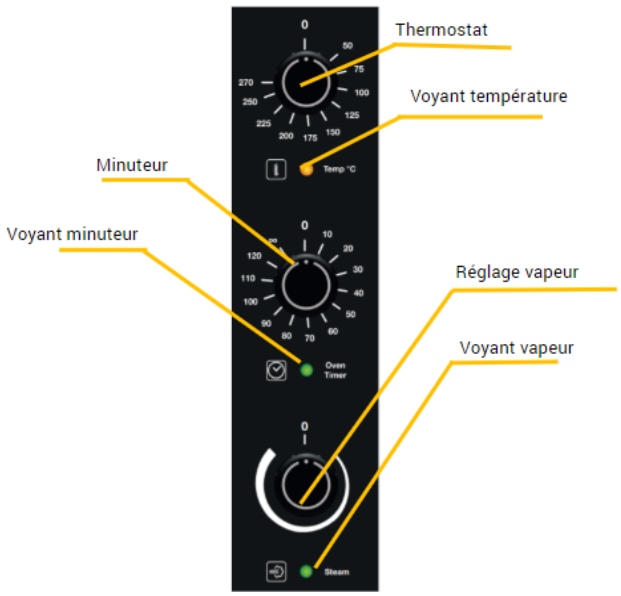
Four électrique professionnel
Convection + Vapeur

AFO EM4 SV BP

- Commandes analogiques
- Double sens de rotation du ventilateur
- Parois extérieures et châssis
  Acier inoxydable AISI 430
- Système de réglage de la quantité de vapeur
- Chambre avec coins arrondis
  pour un nettoyage facilité



Code commercial	**AFO EM4 SV BP**
Code 12NC	859991721120
Code EAN	8690842995323
CARACTERISTIQUES PRINCIPALES	
Technologie	Convection + Vapeur
Four	Électrique
Températures en mode convection	De 50 à 270°C
Capacité	4 niveaux de grilles
Espace entre les niveaux (cm)	7
Dimensions des grilles (mm)	600 x 400
Matériau chambre de cuisson	Acier Inoxydable AISI 430
Nombre max. de repas / jour	60

Edition 04/2025

Photos non contractuelles

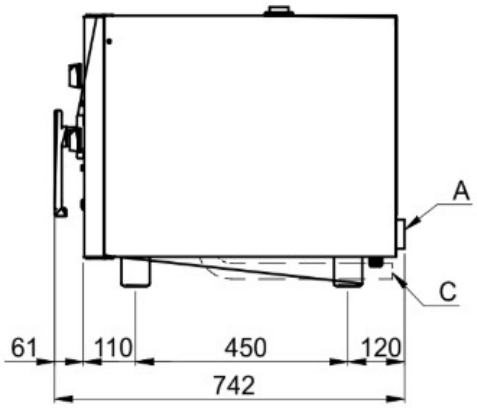
Cet appareil répond aux exigences de la Directive Européenne 2006/42/CE du 17 mai 2006 relative aux machines. Dans le droit du travail,
le Décret 2008-1156 du 17/11/2008 impose aux professionnels d'utiliser ou de mettre à disposition de leurs employés des appareils conformes à cette Directive.

FOUR AFO EM4 SV BP

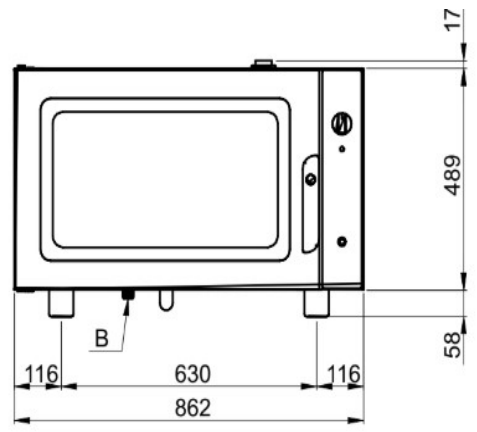
EQUIPEMENTS	
Commandes	Analogiques
Éclairage intérieur	Oui
Type de porte	Latérale
Poignée	Acier Inoxydable
Vitrage	Double
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Puissance de chauffe dans cavité (kW)	6
Puissance maximale (kW)	6,5
Tension (V)	400 V + 3N
Fréquence (Hz)	50/60
Ampérage max. (A)	11
DIMENSIONS & POIDS	
Dimensions avec poignée (HxLxP en cm)	56,5 x 86,5 x 74,5
Dimensions emballé	75,5 x 90 x 77
Profondeur porte ouverte (cm)	139,9
Poids net (kg)	60
Poids brut (kg)	65

ACCESSOIRE FOURNI	
Grille 1/1 GN 600 x 400 mm	1
ACCESSOIRES EN OPTION	
Grille acier inox 60x40	AFO 703
Grille acier inox GN 1/1	AFO 704
Plateaux en acier inoxydable GN 1/2 h. 20	AFO 709
Plateaux en acier inoxydable GN 1/2 h. 40	AFO 710

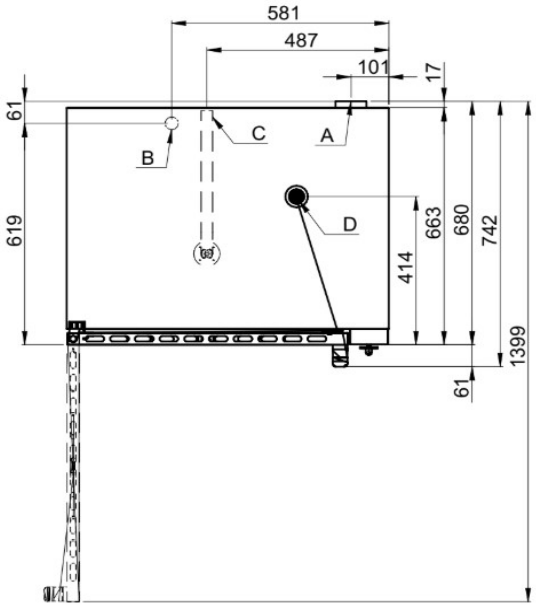
NB : Sélection complète d'accessoires sur demande.



Vue côté



Vue de face



Vue de dessus porte ouverte