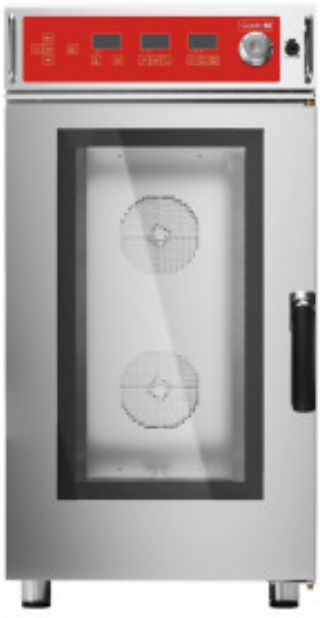
Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant - 10 x GN 1/1

GEDS471



Gastro M

Ce **Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant** est fabriqué en **acier inoxydable 304** et est équipé d'une porte à double vitrage (charnière droite), de deux turbines d'aération automatiques et d'un panneau de commande électronique. Plage de température 30-280 ?C pour le four à air chaud et la cuisson combinée, 30-110°C pour la vapeur.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 380-400 V	**Type de Porte :** Battante	**Type de Commande :** Electronique
Température Minimum (°C) : 30	**Température Maximum (°C) :** 280	**Nombre de portes :** 1
Nombre de Niveaux : 10	**Minuteur :** Oui	**Injection de Vapeur :** Oui
Finition Extérieure : Inox	**Longueur (mm) :** 517	**Profondeur (mm) :** 820
Hauteur (mm) : 1010	**Poids (kg) :** 150	**Matière :** Acier
Puissance (W) : 15600	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/1 : 325 x 530	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**