

Four Pâtissier À Convection Avec Humidificateur Porte Abattante 400 V

GEGR203



Gastro M

Ce **Four À Convection À 4 Niveaux Avec Humidificateur Porte Battante** est fabriqué en acier inoxydable, ce qui le rend durable et robuste. Il est idéal pour les petites boulangeries et les points de restauration rapide. Il comporte 4 niveaux de 600x400 mm (1 grille incluse), 2 turbines, 1 porte abattante et un humidificateur pour éviter le dessèchement des aliments.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|---|--------------------------------|-------------------------------------|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Basculante | Type de Commande : Electromécanique |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 300 | Nombre de portes : 1 |
| Nombre de Niveaux : 4 | Minuteur : Oui | Finition Extérieure : Inox |
| Longueur (mm) : 724 | Profondeur (mm) : 730 | Hauteur (mm) : 598 |
| Poids (kg) : 52 | Matière : Acier | Puissance (W) : 4700 |
| Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400 | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 750 mm | Profondeur : 770 mm | Hauteur : 770 mm |
|------------------|---------------------|------------------|