



Découvrez notre Four à Convection 4 Niveaux GN 1/1, le partenaire idéal pour les professionnels de la restauration. Avec sa puissance de 3000W et ses 4 niveaux, vous pourrez cuire plusieurs plats en même temps. Grâce à son thermostat et son minuteur intégrés, contrôlez la température et le temps de cuisson facilement. Sa porte battante et son éclairage intérieur vous offrent une utilisation pratique. Fabriqué en inox et avec des dimensions adaptées, ce four répondra à tous vos besoins professionnels.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 700	Profondeur (mm) : 675
Hauteur (mm): 550	Puissance (W): 3000	Matière : Inox
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Thermostat : Oui

Informations Logistiques:

Largeur : 760 mm Profondeur : 760 mm Hauteur : 620 mm

