

Four à Convection Compact - 4 Niveaux 429 x 345

HN219980



Le Four à Convection Compact - 4 Niveaux 429 x 345 allie performance et durabilité, parfait pour les professionnels de la restauration. Fabriqué en acier inoxydable AISI 304, ce four assure une hygiène impeccable et une grande résistance à la corrosion. La porte vitrée à double vitrage maintient la surface froide et sécurisée au toucher, minimisant les risques de brûlures. Son système de ventilation optimise la distribution de la chaleur, garantissant une cuisson uniforme sur les 4 niveaux disponibles. Facile à utiliser grâce à son interface de commande analogique et un minuteur intégré, ce four est idéal pour une cuisson précise de divers plats.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Analogique
Température Minimum (°C) : 100	Température Maximum (°C) : 260	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui
Longueur (mm) : 590	Profondeur (mm) : 709	Hauteur (mm) : 589
Poids (kg) : 33	Matière : Inox	Puissance (W) : 3100
Nécessite un électricien : Non	Type d'Inox : Inox AISI 304	

Informations Logistiques :

Largeur : 590 mm	Profondeur : 700 mm	Hauteur : 580 mm
------------------	---------------------	------------------