Four à Convection Professionnel 21 L GEDA957





Optimisez l'efficacité de votre espace de cuisine avec le Four à Convection Professionnel 21 L. Ce modèle compact mais puissant (2100 W), offre une grande capacité de 21 litres dans un encombrement minimal. Les points forts incluent une porte à double vitrage pour une isolation optimale et des commandes électroniques précises pour régler la température de 50°C à 250°C. Les trois niveaux disponibles permettent une flexibilité de cuisson pour divers types de plats. En inox, il assure durabilité et facilité de nettoyage.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 250	Porte : Vitrée
Nombre de Niveaux : 3	Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 475
Profondeur (mm) : 495	Hauteur (mm) : 378	Poids (kg) : 15.5
Puissance (W): 2100	Matière : Inox	

Informations Logistiques:

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

