



Optimisez les performances de votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection AT410-MDI. Conçu pour répondre aux exigences rigoureuses des environnements de restauration professionnels, ce modèle robuste propose quatre niveaux adaptés à des plaques de 600 x 400 mm. Doté d'une puissance de 6400 W et fonctionnant sous une alimentation de 400 V, il atteint des températures allant de 50°C à 300°C, permettant ainsi une grande variété de cuissons. La commande manette programmable, associée à un thermostat précis, facilite le réglage et le contrôle de la température. La construction en inox assure durabilité et facilité de nettoyage, tandis que l'éclairage intérieur et la porte vitrée permettent de surveiller les cuissons sans ouvrir le four, conservant ainsi une température constante.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manette
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 835
Profondeur (mm) : 765	Hauteur (mm) : 570	Poids (kg) : 69
Matière : Inox	Puissance (W) : 6400	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	Options : Avec Grill	Thermostat : Oui
Hauteur Intérieure (mm) : 360	Largeur Intérieure (mm) : 700	Profondeur Intérieure (mm) : 460

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm