Four Professionnel à Convection AT110

BR120789

Ce four à convection professionnel AT110 peut contenir 3 niveaux de GN 1/2. Le four monte à 180° en 3 minutes.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Type de Porte :** Basculante	**Type de Commande :** Manette
Température Minimum (°C) : 50	**Température Maximum (°C) :** 300	**Nombre de portes :** 1
Nombre de Niveaux : 3	**Minuteur :** Non	**Finition Extérieure :** Inox
Longueur (mm) : 460	**Profondeur (mm) :** 575	**Hauteur (mm) :** 465
Poids (kg) : 25.5	**Matière :** Acier	**Puissance (W) :** 2700
Eclairage Intérieur : Non	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/2 : 265 x 325	**Thermostat :** Oui
Hauteur Intérieure (mm) : 275	**Largeur Intérieure (mm) :** 350	**Profondeur Intérieure (mm) :** 290

Informations Logistiques :

Largeur : 600 mm	**Profondeur : 510 mm**	**Hauteur : 500 mm**