Four Professionnel à Convection - 2200 W

DLOC4P

DYNASTEEL
FOOD SERVICE SOLUTIONS

Découvrez notre **Four Professionnel à Convection**, un parfait allié pour votre cuisine professionnelle. Doté de 4 niveaux, il vous permettra de cuire plusieurs plats simultanément. Compact et puissant avec une alimentation de 2200 W, il atteint une température maximale de 300°C pour des cuissons rapides et savoureuses. Sa commande mécanique, son minuteur et son thermostat intégré facilitent son utilisation. Optez pour ce four de qualité aux dimensions pratiques et à la porte vitrée pour surveiller vos préparations en toute simplicité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220 V	**Type de Porte :** Basculante	**Type de Commande :** Mécanique
Température Minimum (°C) : 50	**Température Maximum (°C) :** 300	**Porte :** Vitrée
Nombre de portes : 1	**Nombre de Niveaux :** 4	**Minuteur :** Oui
Longueur (mm) : 595	**Profondeur (mm) :** 590	**Hauteur (mm) :** 572
Poids (kg) : 38	**Puissance (W) :** 2200	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** 438 x 315
Thermostat : Oui		

Informations Logistiques :

Largeur : 670 mm	**Profondeur : 670 mm**	**Hauteur : 610 mm**