Four à Convection Professionnel GN 1/1 AT211- MDI

BRA120792

Ce **Four à Convection AT211 - MDI** est pratique pour les glissières au format 1/1 GN. Réalisé en acier inox et équipé de manettes pour un **réglage rapide et facile,** vous pouvez réaliser tous les plats que vous souhaitez ! Sa porte est en double vitrage. Il est fourni avec une grille et un récipient GN.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Type de Porte :** Basculante	**Type de Commande :** Électronique et manette
Température Minimum (°C) : 50	**Température Maximum (°C) :** 300	**Nombre de portes :** 1
Nombre de Niveaux : 4	**Minuteur :** Oui	**Finition Extérieure :** Inox
Longueur (mm) : 700	**Profondeur (mm) :** 625	**Hauteur (mm) :** 540
Poids (kg) : 42.2	**Puissance (W) :** 3000	**Matière :** Acier
Eclairage Intérieur : Oui	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/1 : 325 x 530	**Thermostat :** Oui
Hauteur Intérieure (mm) : 350	**Largeur Intérieure (mm) :** 565	**Profondeur Intérieure (mm) :** 385

Informations Logistiques :

Largeur : 720 mm	**Profondeur : 770 mm**	**Hauteur : 750 mm**