

Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant - 10 x

GN 1/1

GEDS471



Gastro M

Ce **Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant** est fabriqué en **acier inoxydable 304** et est équipé d'une porte à double vitrage (charnière droite), de deux turbines d'aération automatiques et d'un panneau de commande électronique. Plage de température 30-280 °C pour le four à air chaud et la cuisson combinée, 30-110°C pour la vapeur.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 380-400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 10	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 517	Profondeur (mm) : 820
Hauteur (mm) : 1010	Poids (kg) : 150	Matière : Acier
Puissance (W) : 15600	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm