

Four Professionnel à Convection avec Grill & Vapeur - 2200 W DLOGS4P



Découvrez notre **Four Professionnel à Convection avec Grill & Vapeur**, le choix ultime des chefs ! Avec 4 niveaux, des plaques spacieuses de 435 x 310 mm et une puissance de 2200 W, ce four polyvalent vous permettra de réaliser des cuissons parfaites à une température maximale de 300°C. Grâce à son injection de vapeur et son minuteur intégré, vos plats seront savoureux et cuits à la perfection.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|--------------------------------|---|
| Alimentation : 220 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Mécanique |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 300 | Nombre de Niveaux : 4 |
| Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui | Longueur (mm) : 595 |
| Profondeur (mm) : 530 | Hauteur (mm) : 570 | Poids (kg) : 39 |
| Puissance (W) : 2200 | Matière : Inox | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 435 x 310 |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 730 mm | Profondeur : 730 mm | Hauteur : 730 mm |
|------------------|---------------------|------------------|