

Four Pâtissier avec Humidificateur Manuel - Reconditionné AIYXD8ARE1



FourniResto

Ce **Four Pâtissier avec Humidificateur Manuel** est doté d'un thermostat permettant de régler la température de 50°C à 300°C. Idéal pour les professionnels de la restauration, il peut contenir 4 plaques 600 x 400 mm. Ce four à convection avec humidificateur manuel est pourvu de la fonction auto reverse pour l'inversion du sens de rotation de la turbine. **RECONDITIONNÉ - DÉFAUT APPARENT: REVÊTEMENT NOIR INTÉRIEUR ABIMÉ + DÉFORMATION ARRIÈRE. GARANTIE 3 MOIS. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Mécanique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 834
Profondeur (mm) : 725	Hauteur (mm) : 572	Poids (kg) : 62
Puissance (W) : 6400	Eclairage Intérieur : Non	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400
Thermostat : Oui		

Informations Logistiques :

Largeur : 740 mm	Profondeur : 880 mm	Hauteur : 590 mm
------------------	---------------------	------------------