

Four à Convection avec Humidificateur - 5 GN 2/3

CB74660003



Ce four à convection avec humidificateur - 5 GN 2/3 est doté d'une puissance de 3300W et de dimensions pratiques (600 x 700 x 660 mm). Il permet de cuire une large variété de plats à des températures allant jusqu'à 280°C. Sa capacité à maintenir une température constante en fait un outil idéal pour la cuisson professionnelle en restauration ou en collectivité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Analogique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 280	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Non
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 600	Hauteur (mm) : 660
Poids (kg) : 24	Puissance (W) : 3300	Eclairage Intérieur : Non
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 354 x 325	Thermostat : Oui	Profondeur Intérieure (mm) : 700

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------