

Four à Convection - 4 Niveaux

BRA120821



Bartscher

Le four à convection AT220-MDI est un équipement professionnel essentiel pour les cuisines de restauration et collectivités. Avec sa puissance de 2400W, ses 4 niveaux de cuisson et sa capacité GN 1/1, il permet de préparer efficacement de grandes quantités de plats. Doté d'une commande manuelle et programmable, d'un éclairage intérieur et d'une finition en inox, ce four garantit une cuisson précise et homogène.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|--------------------------------|--|-----------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Manette |
| Température Minimum (°C) : -50 | Température Maximum (°C) : 300 | Programmable : Oui |
| Porte : Vitrée | Nombre de Niveaux : 4 | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Non | Finition Extérieure : Inox |
| Longueur (mm) : 700 | Profondeur (mm) : 640 | Hauteur (mm) : 540 |
| Poids (kg) : 44 | Puissance (W) : 2400 | Matière : Acier Inoxydable |
| Eclairage Intérieur : Oui | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 | Options : Avec Grill |
| Thermostat : Oui | Indice de protection (IP) : IPX3 | Hauteur Intérieure (mm) : 350 |
| Largeur Intérieure (mm) : 560 | Profondeur Intérieure (mm) : 380 | |

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm