

Four Professionnel à Convection avec Grill & Vapeur - 2600 W DLOGS4P2



FourniResto

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 2600 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 : 220-230 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) : 2600	Matière : Inox	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 435 x 310

Informations Logistiques :

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