

# Four à Convection Dessous de Comptoir Série 600

## GECU470



Le Four à Convection Dessous de Comptoir Série 600 allie puissance, compacité et polyvalence pour optimiser les opérations en cuisine. Avec des dimensions pratiques de 600 mm x 550 mm x 610 mm et un poids de 37 kg, il intègre facilement des espaces réduits tout en offrant une capacité substantielle avec deux niveaux pour plaques GN 1/1. Sa plage de température de 60°C à 300°C et le contrôle électronique facilitent une cuisson précise et uniforme grâce à l'assistance ventilée, éliminant le besoin de rotation des étagères. Ce modèle robuste, équipé d'une porte pleine battante, fonctionne sous une puissance de 3000 W et s'intègre harmonieusement avec d'autres appareils de la série 600 Buffalo, créant une solution de cuisson efficace et esthétique.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                                |                                 |
|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Alimentation : 230 V          | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Electronique |
| Température Minimum (°C) : 60 | Température Maximum (°C) : 300 | Porte : Pleine                  |
| Nombre de Niveaux : 2         | Minuteur : Non                 | Longueur (mm) : 600             |
| Profondeur (mm) : 550         | Hauteur (mm) : 610             | Poids (kg) : 37                 |
| Puissance (W) : 3000          |                                |                                 |

### Informations Logistiques :

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