Four à Convection 100 L

GECW864

Le Four à Convection 100 L combine performance et design pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration. Compact, il offre une capacité de 100 litres et permet d'accueillir jusqu'à quatre bacs gastronormes 1/1GN. Grâce à un contrôle électronique précis, il opère entre 50°C et 250°C avec facilité. Sa porte battante à double vitrage assure une excellente isolation, réduisant les pertes de chaleur et optimisant les coûts énergétiques. Le tout est complété par une structure en acier inoxydable, simplifiant le nettoyage et augmentant la durabilité du four.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Type de Porte :** Battante	**Type de Commande :** Electronique
Température Minimum (°C) : 50	**Température Maximum (°C) :** 250	**Nombre de Niveaux :** 4
Minuteur : Oui	**Longueur (mm) :** 800	**Profondeur (mm) :** 600
Hauteur (mm) : 520	**Poids (kg) :** 43.5	**Puissance (W) :** 2500

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**