

Four à Convection AT410-MDI

BRA120822

Bartscher



Optimisez les performances de votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection AT410-MDI. Conçu pour répondre aux exigences rigoureuses des environnements de restauration professionnels, ce modèle robuste propose quatre niveaux adaptés à des plaques de 600 x 400 mm. Doté d'une puissance de 6400 W et fonctionnant sous une alimentation de 400 V, il atteint des températures allant de 50°C à 300°C, permettant ainsi une grande variété de cuissons. La commande manette programmable, associée à un thermostat précis, facilite le réglage et le contrôle de la température. La construction en inox assure durabilité et facilité de nettoyage, tandis que l'éclairage intérieur et la porte vitrée permettent de surveiller les cuissons sans ouvrir le four, conservant ainsi une température constante.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|---|--------------------------------|----------------------------------|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Manette |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 300 | Programmable : Oui |
| Porte : Vitrée | Nombre de portes : 1 | Nombre de Niveaux : 4 |
| Minuteur : Oui | Finition Extérieure : Inox | Longueur (mm) : 835 |
| Profondeur (mm) : 765 | Hauteur (mm) : 570 | Poids (kg) : 69 |
| Puissance (W) : 6400 | Matière : Inox | Eclairage Intérieur : Oui |
| Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400 | Options : Avec Grill | Thermostat : Oui |
| Hauteur Intérieure (mm) : 360 | Largeur Intérieure (mm) : 700 | Profondeur Intérieure (mm) : 460 |

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm