Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant 6 x GN 1/1 GEDS469





Ce Four Mixte À Injection Directe Auto Nettoyant est idéal pour les professionnels de la restauration et est entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304. Il est équipé d'une porte à double vitrage (charnières à droite), de deux turbines d'aération automatique et d'un panneau de commande électronique.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 380-400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 517	Profondeur (mm): 820
Hauteur (mm): 770	Poids (kg): 80	Matière : Acier
Puissance (W): 7800	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Thermostat : Oui

Informations Logistiques:

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

