## Four à Convection Professionnel GN 1/1 AT211- MDI BRA120792





Ce Four à Convection AT211 - MDI est pratique pour les glissières au format 1/1 GN. Réalisé en acier inox et équipé de manettes pour un réglage rapide et facile, vous pouvez réaliser tous les plats que vous souhaitez! Sa porte est en double vitrage. Il est fourni avec une grille et un récipient GN.

## **Caractéristiques Produit:**

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Basculante	Type de Commande : Électronique et manette
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 700	Profondeur (mm) : 625	Hauteur (mm): 540
Poids (kg): 42.2	Matière : Acier	Puissance (W): 3000
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530	Thermostat : Oui
Hauteur Intérieure (mm) : 350	Largeur Intérieure (mm) : 565	Profondeur Intérieure (mm) : 385

## **Informations Logistiques:**

Largeur: 720 mm Profondeur: 770 mm Hauteur: 750 mm

