## Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant - 10 x GN 1/1 GEDS471





Ce Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant est fabriqué en acier inoxydable 304 et est équipé d'une porte à double vitrage (charnière droite), de deux turbines d'aération automatiques et d'un panneau de commande électronique. Plage de température 30-280 ?C pour le four à air chaud et la cuisson combinée, 30-110°C pour la vapeur.

## **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 : 10	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 517	Profondeur (mm): 820
Hauteur (mm): 1010	Poids (kg) : 150	Matière : Acier
Puissance (W): 15600	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530	

## **Informations Logistiques:**

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

