

Four à Convection avec Injection Vapeur - 5 GN 1/1

CB74660065



Four à convection avec injection vapeur, idéal pour la cuisson professionnelle en restauration ou en collectivité. Alimenté par 400V avec une puissance de 6300W, ce four permet de cuire efficacement et uniformément jusqu'à 5 GN 1/1. Avec une température maximale de 280°C et un thermostat, ce four offre des possibilités variées pour préparer une grande diversité de plats.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Digitale
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 280	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Injection de Vapeur : Oui
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 870	Profondeur (mm) : 750
Hauteur (mm) : 660	Poids (kg) : 75	Puissance (W) : 6300
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530		

Informations Logistiques :

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