

Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant 6 x GN

1/1
GEDS469



GastroM

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 :

Matière : Acier	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
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
----------------	-------------------	----------------