

Four à Convection Mécanique 4 x GN1/1 - Porte Basculante LGFCONV4GN



Ce **Four à Convection Mécanique 4 x GN1/1 à Porte Basculante** est pourvu d'un double ventilateur et d'une lumière. Il est parfaitement adapté à la cuisson de viande, de poisson, de pizzas, de pain, de viennoiserie et autres produits de snacking.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Type de Porte : Basculante
Type de Commande : Electromécanique	Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 280
Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Non	Longueur (mm) : 686
Profondeur (mm) : 660	Hauteur (mm) : 580	Poids (kg) : 35
Puissance (W) : 3150	Hauteur Intérieure (mm) : 370	Largeur Intérieure (mm) : 560
Profondeur Intérieure (mm) : 420		

Informations Logistiques :

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