

Four à Convection AT400 Vapeur

BR105780

Bartscher



Le four professionnel mixte à convection AT400 peut contenir jusqu'à 4 grilles de 600 x 400 mm. Il conviendra à tous les professionnels de la restauration ainsi que la boulangerie grâce à son humidificateur.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Mécanique	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 835
Profondeur (mm) : 800	Hauteur (mm) : 570	Poids (kg) : 65
Puissance (W) : 6400	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400
Thermostat : Oui	Nécessite un électricien : Oui	Hauteur Intérieure (mm) : 460
Largeur Intérieure (mm) : 700	Profondeur Intérieure (mm) : 360	

Informations Logistiques :

Largeur : 940 mm	Profondeur : 830 mm	Hauteur : 670 mm
------------------	---------------------	------------------