

Four à Convection avec Vapeur 600 x 400 - 6 Niveaux

FLFXDA606E



inoxtrend

Découvrez notre **Four à Convection avec Vapeur 600 x 400 - 6 Niveaux**, idéal pour les professionnels de la restauration. Puissance de 10 900 W, 6 niveaux pour une grande capacité de cuisson. Avec une température allant jusqu'à 270°C, ce four en acier inoxydable est un équipement de qualité pour vos préparations culinaires. Profitez de l'injection de vapeur et du minuteur pour des résultats parfaits à chaque utilisation.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 380-400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Analogique	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 840
Profondeur (mm) : 996	Hauteur (mm) : 956	Puissance (W) : 10900
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400		

Informations Logistiques :

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