

Four à Convection avec Vapeur 10 Niveaux 600 x 400

FLFXDA610E



inoxtrend

Découvrez notre **Four à Convection avec Vapeur 10 Niveaux 600 x 400**, l'allié indispensable des professionnels de la restauration. Avec une puissance de 18 400 W et une température maximale de 270°C, ce four garantit des résultats de cuisson parfaits en un temps record. Son injection de vapeur intégrée permet une cuisson saine et savoureuse, tandis que son design compact et sa porte battante offrent une utilisation pratique et ergonomique.

Caractéristiques Produit :

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 : 10	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 840	Profondeur (mm) : 996	Hauteur (mm) : 1281
Puissance (W) : 18400	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	

Informations Logistiques :

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