

Four Mixte À Injection Directe Slim - 6 x GN 1/1

GEDS468



GastroM

Ce **Four Mixte À Injection Directe Slim** est entièrement réalisé en **acier inoxydable AISI 304** et est équipé d'une porte à double vitrage (charnière à droite), de deux turbines d'aération automatiques et d'un panneau de commande électronique. Plage de température : 30-280 degrés Celsius pour les fours à air chaud et la cuisson combinée, 30-110 degrés Celsius pour la vapeur.

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
Nécessite un électricien : Oui		

Informations Logistiques :

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