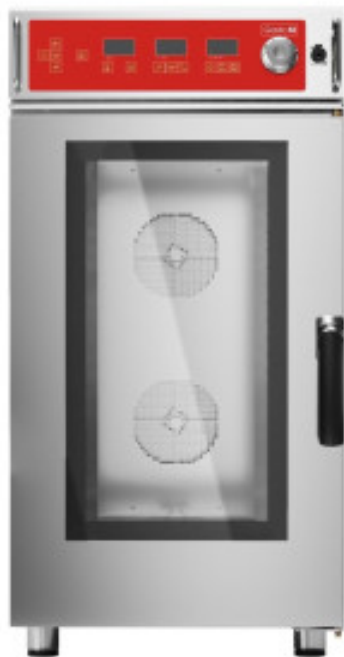


# Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant - 10 x GN 1/1

## GEDS471



**GastroM**

Ce **Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant** est fabriqué en **acier inoxydable 304** et est équipé d'une porte à double vitrage (charnière droite), de deux turbines d'aération automatiques et d'un panneau de commande électronique. Plage de température 30-280 °C pour le four à air chaud et la cuisson combinée, 30-110°C 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 : 10                                       | Minuteur : Oui                 |
| Injection de Vapeur : Oui       | Finition Extérieure : Inox                                   | Longueur (mm) : 517            |
| Profondeur (mm) : 820           | Hauteur (mm) : 1010                                          | Poids (kg) : 150               |
| Puissance (W) : 15600           | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |                                |

### Informations Logistiques :

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