

# Four à Convection Mécanique 4 x GN1/1 - Porte Basculante

## LGFCONV4GN



Ce Four à Convection Mécanique 4 x GN1/1 à Porte Basculante est pourvu d'un double ventilateur et d'une lumière. Il est parfaitement adapté à la cuisson de viande, de poisson, de pizzas, de pain, de viennoiserie et autres produits de snacking.

### Caractéristiques Produit :

|                                     |                               |                                |
|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Matière : Inox                      | Alimentation : 230 V          | Type de Porte : Basculante     |
| Type de Commande : Electromécanique | Température Minimum (°C) : 0  | Température Maximum (°C) : 280 |
| Nombre de Niveaux : 4               | Minuteur : Non                | Longueur (mm) : 686            |
| Profondeur (mm) : 660               | Hauteur (mm) : 580            | Poids (kg) : 35                |
| Puissance (W) : 3150                | Hauteur Intérieure (mm) : 370 | Largeur Intérieure (mm) : 560  |
| Profondeur Intérieure (mm) : 420    |                               |                                |

### Informations Logistiques :

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