

# Four Pâtissier avec Humidificateur Manuel - Reconditionné AIYXD8ARE1



**FourniResto** 

Ce **Four Pâtissier avec Humidificateur Manuel** est doté d'un thermostat permettant de régler la température de 50°C à 300°C. Idéal pour les professionnels de la restauration, il peut contenir 4 plaques 600 x 400 mm. Ce four à convection avec humidificateur manuel est pourvu de la fonction auto reverse pour l'inversion du sens de rotation de la turbine. **RECONDITIONNÉ - DÉFAUT APPARENT: REVÊTEMENT NOIR INTÉRIEUR ABIMÉ + DÉFORMATION ARRIÈRE. GARANTIE 3 MOIS. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

## Caractéristiques Produit :

|                               |                                |                                                     |
|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Alimentation : 230 V          | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Mécanique                        |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 300 | Porte : Vitrée                                      |
| Nombre de portes : 1          | Nombre de Niveaux : 4          | Nombre de Chambres de Cuisson : 1                   |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Oui      | Longueur (mm) : 834                                 |
| Profondeur (mm) : 725         | Hauteur (mm) : 572             | Poids (kg) : 62                                     |
| Puissance (W) : 6400          | Eclairage Intérieur : Non      | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |
| Thermostat : Oui              |                                |                                                     |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 740 mm | Profondeur : 880 mm | Hauteur : 590 mm |
|------------------|---------------------|------------------|