

Four à Convection avec Humidificateur - 5 GN 2/3

CB74660003



Le Four à Convection avec Humidificateur - 5 GN 2/3 est conçu pour les professionnels de la restauration qui exigent efficacité et polyvalence. Offrant une capacité de 5 niveaux GN 2/3 avec des dimensions de 354 x 325 mm, ce four gère aisément les volumes importants. La montée en température rapide, de 50 °C à 280 °C, alliée à une puissance de 3300 W, assure une cuisson précise et uniforme. L'humidificateur intégré préserve l'humidité adaptée, essentielle pour une large gamme de recettes. Compact et robuste avec une finition en inox, ce modèle est idéal pour optimiser les espaces de cuisine limités.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Analogique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 280	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Non
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 600	Profondeur (mm) : 700
Hauteur (mm) : 660	Poids (kg) : 24	Puissance (W) : 3300
Eclairage Intérieur : Non	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 354 x 325	Thermostat : Oui
Profondeur Intérieure (mm) : 700		

Informations Logistiques :

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