



Le four à convection AT90-DIG de 2670W et avec une capacité de 4 niveaux offre une température maximale de 300°C, idéal pour la cuisson professionnelle. Son système de commande électronique programmable facilite la gestion des cuissons. Doté d'un éclairage intérieur, d'une finition extérieure en inox et d'une porte vitrée, ce four est pratique et robuste pour une utilisation intensive en restauration.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Électronique	Température Minimum (°C) : -50	Température Maximum (°C) : 300
Programmable : Oui	Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 4
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Non
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 595	Profondeur (mm) : 615
Hauteur (mm) : 580	Poids (kg) : 37	Puissance (W) : 2670
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 438 x 315	Options : Sans Grill
Thermostat : Oui	Indice de protection (IP) : IPX3	Hauteur Intérieure (mm) : 350
Largeur Intérieure (mm) : 460	Profondeur Intérieure (mm) : 370	

Informations Logistiques :

Largeur : 670 mm	Profondeur : 650 mm	Hauteur : 650 mm
------------------	---------------------	------------------