

Four à Convection - 4 Niveaux

BRA120821



Bartscher

Le four à convection AT220-MDI est un équipement professionnel essentiel pour les cuisines de restauration et collectivités. Avec sa puissance de 2400W, ses 4 niveaux de cuisson et sa capacité GN 1/1, il permet de préparer efficacement de grandes quantités de plats. Doté d'une commande manuelle et programmable, d'un éclairage intérieur et d'une finition en inox, ce four garantit une cuisson précise et homogène.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manette	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) : 700	Profondeur (mm) : 640
Hauteur (mm) : 540	Poids (kg) : 44	Puissance (W) : 2400
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Options : Avec Grill
Thermostat : Oui	Indice de protection (IP) : IPX3	Hauteur Intérieure (mm) : 350
Largeur Intérieure (mm) : 560	Profondeur Intérieure (mm) : 380	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm