Four à Convection 50 L
GECW863

Le Four à Convection 50 L Buffalo combine puissance et efficacité, essentiel pour toute cuisine professionnelle. Offrant une capacité de 50 litres et une puissance de 2500 W, il atteint des températures de 50 à 250°C. Compact, il est équipé de quatre niveaux, idéal pour des plats GN de taille 2/3. Sa porte battante vitrée double permet un contrôle aisé et une meilleure isolation thermique. Fabriqué en inox, ce modèle assure une durabilité et un nettoyage facilités, optimisant les performances dans des espaces restreints et des périodes d'utilisation intensive.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	**Alimentation :** 230 V	**Type de Porte :** Battante
Type de Commande : Electronique	**Température Minimum (°C) :** 50	**Température Maximum (°C) :** 250
Porte : Vitrée	**Nombre de Niveaux :** 4	**Minuteur :** Oui
Longueur (mm) : 620	**Profondeur (mm) :** 600	**Hauteur (mm) :** 400
Poids (kg) : 30.5	**Puissance (W) :** 2500	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**