

# Four à Convection Professionnel 21 L

## GEDA957



Optimisez l'efficacité de votre espace de cuisine avec le Four à Convection Professionnel 21 L. Ce modèle compact mais puissant (2100 W), offre une grande capacité de 21 litres dans un encombrement minimal. Les points forts incluent une porte à double vitrage pour une isolation optimale et des commandes électroniques précises pour régler la température de 50°C à 250°C. Les trois niveaux disponibles permettent une flexibilité de cuisson pour divers types de plats. En inox, il assure durabilité et facilité de nettoyage.

### 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 : 3         | Minuteur : Oui                 |
| Longueur (mm) : 475             | Profondeur (mm) : 495         | Hauteur (mm) : 378             |
| Poids (kg) : 15.5               | Puissance (W) : 2100          |                                |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 550 mm | Profondeur : 550 mm | Hauteur : 430 mm |
|------------------|---------------------|------------------|