

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