

# Four à Convection Alfa - 4 Niveaux 435 x 320

## SGALFA43X



Idéal pour les professionnels de la restauration tel que bars, cafés, et restaurants, ce **Four à Convection Alfa - 4 Niveaux 435 x 320** robuste en inox garantit une cuisson uniforme grâce à sa fonction à air pulsé et sa plage de température allant de 50 à 250°C. Équipé de quatre plaques et d'un système de minuterie électrique réglable jusqu'à 60 minutes, il assure un contrôle précis du processus de cuisson. Le nettoyage est simplifié par une porte double vitrage entièrement démontable et une vitre interne amovible.

### Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 54,5
Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electromécanique	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 250	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 602	Profondeur (mm) : 580
Hauteur (mm) : 537	Puissance (W) : 3000	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 435 x 320
Hauteur Intérieure (mm) : 425	Largeur Intérieure (mm) : 460	Profondeur Intérieure (mm) : 360

### Informations Logistiques :

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