

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	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
----------------	-------------------	----------------