Soubassement Four à Gaz Statique

SA7SSFSG

Le Soubassement Four à Gaz Statique allie performance et ergonomie pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration. Construit en acier inoxydable avec une finition Scotch Brite, ce modèle assure durabilité et facilité de nettoyage. Ses pieds réglables permettent une adaptation précise à tout type d'espace et son installation est simplifiée grâce à un accès arrière pour les connexions nécessaires. Le thermostat de sécurité offre une régulation précise de la température de 110°C à 280°C, idéale pour une variété de techniques culinaires. La chambre de cuisson spacieuse peut accueillir des plats GN 1/1, rendant ce four parfait pour les cuisines professionnelles à haut rendement.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	**Longueur (mm) :** 800	**Profondeur (mm) :** 645
Hauteur (mm) : 620	**Poids (kg) :** 98	**Type d'Accessoires :** Support