

Four à Convection H100 - 3500 W - 4 Niveaux GN 1/1

HN229880



Le Four à Convection 3500 W - 4 Niveaux GN 1/1 allie performance et durabilité. Conçu en acier inoxydable 18/0, ce modèle robuste dispose d'une porte à double vitrage « cool-touch », minimisant ainsi les risques de brûlures et facilitant son nettoyage grâce à sa fonction amovible. Son volume de 85 litres permet d'accueillir quatre plateaux GN 1/1, optimisant l'efficacité en cuisine grâce à une distribution uniforme de la chaleur pilotée par deux ventilateurs performants. L'équipement comprend aussi un minuteur de 120 minutes, essentiel pour la gestion du temps dans les environnements de cuisine professionnels.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Volume (L) : 85	Type de Porte : Basculante
Type de Commande : Mécanique	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300
Programmable : Non	Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 4
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Non
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 699	Profondeur (mm) : 608
Hauteur (mm) : 550	Poids (kg) : 43.7	Puissance (W) : 3500
Encastrable : Oui	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530
Type d'Inox : Acier Inox 18/0		

Informations Logistiques :

Largeur : 770 mm

Profondeur : 720 mm

Hauteur : 610 mm