

Four Professionnel à Convection avec Humidificateur 4 niveaux - 3500 W

DLOGS4P3



FourniResto 

Alliant robustesse et précision, ce four à convection professionnel équipé d'un humidificateur et d'une puissance de 3500 W maximise l'efficacité en cuisine. Capable de gérer des températures allant de 0 à 300 °C, il offre 4 niveaux pour une cuisson uniforme de plusieurs plats simultanément. Sa porte vitrée basculante et ses commandes électromécaniques permettent un contrôle intuitif et une surveillance facile. Parfait pour les environnements professionnels avec sa structure en acier inoxydable AISI 201 résistant et facile à nettoyer.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Type de Porte : Basculante
Type de Commande : Electromécanique	Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 300
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 595	Profondeur (mm) : 600
Hauteur (mm) : 560	Poids (kg) : 37.6	Puissance (W) : 3500
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 435 x 315	Type d'Inox : Inox AISI 201	

Informations Logistiques :

Largeur : 690 mm	Profondeur : 690 mm	Hauteur : 690 mm
------------------	---------------------	------------------