

# Four Professionnel à Convection avec Humidificateur 4 niveaux - 3500 W

## DLOGS4P3



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 |
|------------------|---------------------|------------------|