

Four Professionnel à Convection 4 niveaux - 1250 W

DLOC4P3



Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Four Professionnel à Convection 4 niveaux - 1250 W. Doté d'une puissance de 1250 W, ce four robuste en acier inoxydable AISI 201 garantit une uniformité de cuisson parfaite grâce à son système de convection. Grâce à sa plage de température de 0 à 300 °C et à un minuteur jusqu'à 120 minutes, il s'adapte parfaitement à une variété de préparations culinaires. Avec un design compact et une porte vitrée basculante, il combine performance et facilité d'usage, essentiel pour toute cuisine professionnelle.

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) : 33.4	Puissance (W) : 1250
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 435 x 315	Type d'Inox : Inox AISI 201	

Informations Logistiques :

Largeur : 690 mm	Profondeur : 690 mm	Hauteur : 710 mm
------------------	---------------------	------------------