

Four à Convection Compact avec Humidificateur

HN219997



Four à Convection Compact avec Humidificateur, doté d'un système d'injection indirecte de vapeur pour une cuisson précise. Equipé d'un minuterie, ce four professionnel offre une température réglable entre 100°C et 260°C. Sa structure en acier inoxydable AISI 304 assure une robustesse et une durabilité exceptionnelles.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Type de Porte : Tiroir
Type de Commande : Analogique	Température Minimum (°C) : 100	Température Maximum (°C) : 260
Programmable : Non	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 590	Profondeur (mm) : 709	Hauteur (mm) : 589
Poids (kg) : 34	Puissance (W) : 3100	Encastrable : Non
Eclairage Intérieur : Non	Nécessite un électricien : Non	Type d'Inox : Acier Inox 18/0
Hauteur Intérieure (mm) : 365	Largeur Intérieure (mm) : 450	Profondeur Intérieure (mm) : 375

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------