

Four à Convection AT90-MDI S

BR120825



Bartscher

Le Four à Convection AT90-MDI S, avec son design élégant en noir mat et sa porte vitrée, allie esthétique et fonctionnalité pour les professionnels de la restauration. Doté de deux moteurs performants, il assure une distribution uniforme de la chaleur, garantissant ainsi une cuisson parfaite. Sa structure en inox assure une durabilité et une facilité de nettoyage exceptionnelles. Offrant une plage de température de 50 à 300°C et quatre niveaux de cuisson, il répond aux exigences de toute cuisine professionnelle. Compact avec des dimensions de 595 mm x 615 mm x 575 mm, il est idéal pour les espaces restreints.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Type de Porte : Basculante
Type de Commande : Manette	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Non	Longueur (mm) : 595	Profondeur (mm) : 615
Hauteur (mm) : 575	Poids (kg) : 41.4	Puissance (W) : 2700

Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 438 x 315

Informations Logistiques :

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