

Four Professionnel à Convection - 2600 W - Reconditionné DLOC4P2RE



Découvrez notre **Four Professionnel à Convection**, un parfait allié pour votre cuisine professionnelle. Doté de 4 niveaux, il vous permettra de cuire plusieurs plats simultanément. Compact et puissant avec une alimentation de 2600 W, il atteint une température maximale de 300°C pour des cuissons rapides et savoureuses. Sa commande mécanique, son minuteur et son thermostat intégré facilitent son utilisation. Optez pour ce four de qualité aux dimensions pratiques et à la porte vitrée pour surveiller vos préparations en toute simplicité.

RECONDITIONNÉ - COMME NEUF, produit en parfait état de fonctionnement, sans défaut apparent. GARANTIE 3 Mois. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220 V	Type de Porte : Basculante	Type de Commande : Mécanique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui
Longueur (mm) : 595	Profondeur (mm) : 530	Hauteur (mm) : 570
Poids (kg) : 38	Puissance (W) : 2600	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 438 x 315
Thermostat : Oui	Type de reconditionné : Comme Neuf	

Informations Logistiques :

Largeur : 800 mm	Profondeur : 800 mm	Hauteur : 780 mm
------------------	---------------------	------------------