

Four Mixte À Injection Directe Slim Auto Nettoyant 6 x GN

1/1

GEDS469



Gastro M

Ce **Four Mixte À Injection Directe Auto Nettoyant** est idéal pour les professionnels de la restauration et est entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304. Il est équipé d'une porte à double vitrage (charnières à droite), de deux turbines d'aération automatique et d'un panneau de commande électronique.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 380-400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 517	Profondeur (mm) : 820
Hauteur (mm) : 770	Poids (kg) : 80	Matière : Acier
Puissance (W) : 7800	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Thermostat : Oui

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm