

# Four Professionnel à Convection - 2600 W

## DLOC4P2



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.

### 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              |                                |                                                     |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 720 mm | Profondeur : 720 mm | Hauteur : 840 mm |
|------------------|---------------------|------------------|