

Four à Convection Dessous de Comptoir Série 600

GECU470



Le Four à Convection Dessous de Comptoir Série 600 allie puissance, compacité et polyvalence pour optimiser les opérations en cuisine. Avec des dimensions pratiques de 600 mm x 550 mm x 610 mm et un poids de 37 kg, il intègre facilement des espaces réduits tout en offrant une capacité substantielle avec deux niveaux pour plaques GN 1/1. Sa plage de température de 60°C à 300°C et le contrôle électronique facilitent une cuisson précise et uniforme grâce à l'assistance ventilée, éliminant le besoin de rotation des étagères. Ce modèle robuste, équipé d'une porte pleine battante, fonctionne sous une puissance de 3000 W et s'intègre harmonieusement avec d'autres appareils de la série 600 Buffalo, créant une solution de cuisson efficace et esthétique.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 60	Température Maximum (°C) : 300	Porte : Pleine
Nombre de Niveaux : 2	Minuteur : Non	Longueur (mm) : 600
Profondeur (mm) : 550	Hauteur (mm) : 610	Poids (kg) : 37
Puissance (W) : 3000		

Informations Logistiques :

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