

Four Mixte À Injection Directe Slim - 6 x GN 1/1 GEDS468



Gastro M

Ce **Four Mixte À Injection Directe Slim** est entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304 et est équipé d'une porte à double vitrage (charnière à droite), de deux turbines d'aération automatiques et d'un panneau de commande électronique Plage de température : 30-280 degrés Celsius pour les fours à air chaud et la cuisson combinée, 30-110 degrés Celsius pour la vapeur.

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 |
| Nécessite un électricien : Oui | | |

Informations Logistiques :

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