



Ce four à convection professionnel AT110 peut contenir 3 niveaux de GN 1/2. Le four monte à 180° en 3 minutes.

Caractéristiques Produit:

Alimentation: 230 V Type de Porte : Basculante Type de Commande : Manette Température Minimum (°C): 50 Température Maximum (°C): 300 Nombre de portes : 1 Nombre de Niveaux: 3 Minuteur: Non Finition Extérieure : Inox Longueur (mm): 460 Profondeur (mm): 575 Hauteur (mm): 465 Matière : Acier Poids (kg): 25.5 Puissance (W): 2700 Dimensions des Plaques / Grilles (mm Thermostat: Oui Eclairage Intérieur : Non): GN 1/2: 265 x 325 Hauteur Intérieure (mm): 275 Profondeur Intérieure (mm): 290 Largeur Intérieure (mm): 350

Informations Logistiques:

Largeur : 600 mm Profondeur : 510 mm Hauteur : 500 mm

