



Le four à convection AT90-ST est un équipement professionnel indispensable pour les cuisines de restauration et collectivité. Avec sa puissance de 2700W et ses 4 niveaux, il permet une cuisson efficace et homogène de vos préparations. Sa structure en acier inoxydable et ses 4 portes vitrées en font un appareil robuste et pratique, avec un éclairage intérieur et un thermostat pour un contrôle précis de la cuisson.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manette
Température Minimum (°C) : -50	Température Maximum (°C) : 300	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 4	Nombre de Niveaux : 4
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Non
Longueur (mm) : 595	Profondeur (mm) : 615	Hauteur (mm) : 580
Poids (kg) : 37.4	Matière : Acier Inoxydable	Puissance (W) : 2700
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 438 x 315	Thermostat : Oui
Indice de protection (IP) : IPX3	Hauteur Intérieure (mm) : 350	Largeur Intérieure (mm) : 460
Profondeur Intérieure (mm) : 370		

## Informations Logistiques :

Largeur : 650 mm	Profondeur : 670 mm	Hauteur : 650 mm
------------------	---------------------	------------------