

Four à Convection Professionnel GN 1/1 AT211- MDI BRA120792



Bartscher

Ce **Four à Convection AT211 - MDI** est pratique pour les glissières au format 1/1 GN. Réalisé en acier inox et équipé de manettes pour un **réglage rapide et facile**, vous pouvez réaliser tous les plats que vous souhaitez ! Sa porte est en double vitrage. Il est fourni avec une grille et un récipient GN.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Basculante	Type de Commande : Électronique et manette
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 700	Profondeur (mm) : 625	Hauteur (mm) : 540
Poids (kg) : 42.2	Matière : Acier	Puissance (W) : 3000
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Thermostat : Oui
Hauteur Intérieure (mm) : 350	Largeur Intérieure (mm) : 565	Profondeur Intérieure (mm) : 385

Informations Logistiques :

Largeur : 720 mm	Profondeur : 770 mm	Hauteur : 750 mm
------------------	---------------------	------------------