

# Four Professionnel à Convection AT110

BR120789



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
Poids (kg) : 25.5	Matière : Acier	Puissance (W) : 2700
Eclairage Intérieur : Non	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/2 : 265 x 325	Thermostat : Oui
Hauteur Intérieure (mm) : 275	Largeur Intérieure (mm) : 350	Profondeur Intérieure (mm) : 290

## Informations Logistiques :

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