

# Four Professionnel à Convection avec Grill & Vapeur - 2200 W DLOGS4P



Découvrez notre **Four Professionnel à Convection avec Grill & Vapeur**, le choix ultime des chefs ! Avec 4 niveaux, des plaques spacieuses de 435 x 310 mm et une puissance de 2200 W, ce four polyvalent vous permettra de réaliser des cuissons parfaites à une température maximale de 300°C. Grâce à son injection de vapeur et son minuteur intégré, vos plats seront savoureux et cuits à la perfection.

## Caractéristiques Produit :

|                               |                                |                                                     |
|-------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Alimentation : 220 V          | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Mécanique                        |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 300 | Nombre de Niveaux : 4                               |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Oui      | Longueur (mm) : 595                                 |
| Profondeur (mm) : 530         | Hauteur (mm) : 570             | Poids (kg) : 39                                     |
| Matière : Inox                | Puissance (W) : 2200           | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 435 x 310 |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 730 mm | Profondeur : 730 mm | Hauteur : 730 mm |
|------------------|---------------------|------------------|