

Four Professionnel à Convection

DLOC4P



Découvrez notre **Four Professionnel à Convection**, un parfait allié pour votre cuisine professionnelle. Doté de 4 niveaux, il vous permettra de cuire plusieurs plats simultanément. Compact et puissant avec une alimentation de 2200 W, il atteint une température maximale de 300°C pour des cuissons rapides et savoureuses. Sa commande mécanique, son minuteur et son thermostat intégré facilitent son utilisation. Optez pour ce four de qualité aux dimensions pratiques et à la porte vitrée pour surveiller vos préparations en toute simplicité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220 V	Type de Porte : Basculante	Type de Commande : Mécanique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui
Longueur (mm) : 595	Profondeur (mm) : 530	Hauteur (mm) : 570
Poids (kg) : 38	Puissance (W) : 2200	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 438 x 315
Thermostat : Oui		

Informations Logistiques :

Largeur : 670 mm	Profondeur : 670 mm	Hauteur : 610 mm
------------------	---------------------	------------------