



Le four à convection AT220-MDI est un équipement professionnel essentiel pour les cuisines de restauration et collectivités. Avec sa puissance de 2400W, ses 4 niveaux de cuisson et sa capacité GN 1/1, il permet de préparer efficacement de grandes quantités de plats. Doté d'une commande manuelle et programmable, d'un éclairage intérieur et d'une finition en inox, ce four garantit une cuisson précise et homogène.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manette
Température Minimum (°C) : -50	Température Maximum (°C) : 300	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Non	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 700	Profondeur (mm) : 640	Hauteur (mm) : 540
Poids (kg) : 44	Puissance (W) : 2400	Matière : Acier Inoxydable
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Options : Avec Grill
Thermostat : Oui	Indice de protection (IP) : IPX3	Hauteur Intérieure (mm) : 350
Largeur Intérieure (mm) : 560	Profondeur Intérieure (mm) : 380	

Informations Logistiques :

Largeur : 760 mm

Profondeur : 720 mm

Hauteur : 620 mm