

Four à Convection 100 L

GECW864



Le Four à Convection 100 L combine performance et design pour répondre aux exigences des professionnels de la restauration. Compact, il offre une capacité de 100 litres et permet d'accueillir jusqu'à quatre bacs gastronormes 1/1GN. Grâce à un contrôle électronique précis, il opère entre 50°C et 250°C avec facilité. Sa porte battante à double vitrage assure une excellente isolation, réduisant les pertes de chaleur et optimisant les coûts énergétiques. Le tout est complété par une structure en acier inoxydable, simplifiant le nettoyage et augmentant la durabilité du four.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 250	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 800	Profondeur (mm) : 600
Hauteur (mm) : 520	Poids (kg) : 43.5	Puissance (W) : 2500

Informations Logistiques :

Largeur : 1200 mm	Profondeur : 800 mm	Hauteur : 910 mm
-------------------	---------------------	------------------