

Four à convection H100 code: 229880

Fait en acier inoxydable.

Porte amovible «cool touch» à double vitrage.

Chambre partiellement émaillée avec éclairage intérieur.

Fonctionne avec 2 éléments chauffants et 2 ventilateurs.

Température réglable de 50 °C à 300 °C.

Minuteur : 0 à 120 min.

Convient pour 4 plateaux GN 1/1.

Espacement des glissières : 75 mm.

Livré avec bac GN 1/1 65 mm et grille GN 1/1.

+ Porte «cool touch» à double vitrage, amovible pour faciliter le nettoyage.

+ Les deux ventilateurs et les éléments chauffants assurent une distribution uniforme de la chaleur, améliorant ainsi les résultats de cuisson et réduisant le temps de préparation.

+ Convient aux plateaux GN 1/1.



Code	V	W	LxWxH (W)
229880	230	3500	699x608x(H)550