

## Four électrique à convection, 4x 600x400 mm + humidificateur manuel

Référence BRIO64/X-P

**Après rupture de stock, voir nouvelle Réf : BRIO64/X-C Nouvelle conception, construction plus robuste !!!**



- Livré de série 2 platines inox et 1 grille EN 600x400 mm.
- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430.
- Espace entre platines 70 mm.
- Oura pour évacuation du condensat.
- T° de 50°C à 270°C, 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne.
- Porte rabattable double vitrage, poignée inox, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible", vitre intérieure amovible pour un entretien aisé.

### caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle Réf : BRIO64/X-C Nouvelle conception, construction plus robuste !!!

Ecotaxe (en €): 2,5

Ligne de produit: BRIO LINE

Sous-famille: ELECTRIC

product\_category\_name: Diamond

product\_range\_name: Pâtisserie - Boulangerie

product\_subrange\_name: Fours pâtisserie

brand: DIAMOND

cusref: 84199085

REF produit de remplacement: BRIO64/X-C

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 725 x 665 x 605

kW: 3.2

Volume en m<sup>3</sup>: 0.45

Poids (en kg): 50

N° de page catalogue: 781-Ed8

Nombre d'accessoires: 3