Four à convection électrique 4x GN 2/3

Référence GASTRO23/X-P

Après rupture de stock, voir nouvelle Réf : GASTRO23/X-S, Appareil plus compact !

- Livré de série 1 platine inox et 1 grille GN 2/3.

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

caractéristiques du produit :

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle Réf : GASTRO23/X-S, Appareil plus compact !
Ecotaxe (en €): 2,05
REF produit de remplacement: GASTRO23/X-S
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 585 x 605 x 570
kW: 3.2
Volume en m^3: 0.33
Poids (en kg): 41