

## Four à convection électrique 4x GN 2/3

Référence GASTRO23/X-S

**Après rupture de stock, voir nouvelle Réf : GASTRO23/X-H Nouvelle conception, construction plus robuste !!!**



- 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, moteur avec ventilateur (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-H Nouvelle conception, construction plus robuste !!!

Ecotaxe (en €): 2,05

Ligne de produit: GASTRO LINE

Sous-famille: 4x GN 2/3 - ELECTRIC

product\_category\_name: Diamond

product\_range\_name: Cuisson

product\_subrange\_name: Fours à convection

brand: DIAMOND

cusref: 84199085

REF produit de remplacement: GASTRO23/X-H

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 480 x 605 x 570

kW: 2.7

Volume en m<sup>3</sup>: 0.33

Poids (en kg): 41

N° de page catalogue: 351-Ed8

Nombre d'accessoires: 3

