

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

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



### Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 2.8

Dimensions L x P X H en mm : 590 x 650 x 575

Poids en KG : 41

Description	Caractéristiques
Four à convection électrique 4x GN 2/3	Puissance (kW) 2,8
<ul style="list-style-type: none"> <li>Livré de série 1 platine inox et 1 grille GN 2/3.</li> <li>Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430.</li> <li>T° de 50°C à 270°C, moteur avec ventilateur (2600 T/min), éclairage interne.</li> <li>Porte double vitrage, poignée inox, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible", vitre intérieure amovible pour un entretien aisé.</li> <li>Espace entre platines 70 mm.</li> <li>Oura pour évacuation du condensat.</li> </ul>	Référence constructeur GASTRO23/X-H
	Hauteur (mm) 575
	Nombre de niveaux 4
	Système de cuisson convection
	Profondeur (mm) 650
	Largeur (mm) 650
	Taille des grilles GN 2/3
	Températures 50° c - 270° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 2,8
	Longueur 590
	Dimensions extérieures 590 x 650 x 575
	voltage 230/1N 50-60Hz
	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
<p><b>Autres informations</b></p> <p>Monophasé 230/1N 50-60Hz                  Puissance Electrique en Kw : 2.8                  Dimensions L x P X H en mm : 590 x 650 x 575                  Poids en KG : 41</p>	