

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique à convection, 4x 460x340 mm salamandre

Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 3.6

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

Poids en KG : 41

Description	Caractéristiques
Four électrique à convection, 4x 460x340 mm salamandre	Puissance (kW) 3,6
<ul style="list-style-type: none"> Livré de série 1 platine inox et 1 grille 460x340 (Possibilité de recevoir également des grilles ou platines de 433x333 mm) Grill salamandre (0,7 kW). 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 double vitrage, poignée inox, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible". Vitre intérieure amovible pour un entretien aisé. 	Référence constructeur BRIO43S/X-B
	Hauteur (mm) 575
	Nombre de niveaux 4
	Programmation Mécanique
	Système de cuisson convection
	Profondeur (mm) 650
	Largeur (mm) 650
	Taille des grilles 460 x 340
	Températures 50° c - 270° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 3,6
	Longueur 590
	Dimensions extérieures 590 x 650 x 575
	voltage 230/1N 50-60Hz
	Système de lavage Non intégré
Autres informations Monophasé 230/1N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 3.6 Dimensions L x P X H en mm : 590 x 650 x 575 Poids en KG : 41	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
	Garantie constructeur 1 an incluse