

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à convection grill salamandre - 50 litres



Garantie 2 ans sur les pièces



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm L x P x H : 680 x 550 x 555

Poids en KG : 35

Puissance en Watts : 5300

Description	Caractéristiques
Four à convection + grill salamandre - 50 Litres Panneau de contrôle : sur le côté Dimensions extérieures : 685 x 630 x 550 mm Dimensions intérieures : 450 x 390 x 365 mm Alimentation : 230 V Puissance : 5 300 W	Référence constructeur 24082CS
- Four à convection, grill salamandre ,idéal pour décongeler et cuire des pains et pâtisseries surgelés - Grande capacité (50 L). Fonctions : décongeler, chauffer, gratiner, dorer, cuire. - Four à convection + grill salamandre - Bâti tout inox - Réglage de l'oura pour évacuation des vapeurs - 1 bouton marche/ arrêt - 1 Thermostat 300° C - 1 Minuterie 120 minutes - Livré avec 2 grilles (435 x 340 mm) - puissance du four 3 400 W , puissance du grill salamandre 1 900 W	Nombre de niveaux 4
	Système de cuisson convection
	Taille des grilles (en mm) 435 x 340
	Températures 0° c - 300° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 5,3
	Dimensions extérieures (en mm) 685 x 630 x 550
	voltage 230 V
<u>Autres informations</u> Dimensions en mm L x P x H : 680 x 550 x 555 Poids en KG : 35 Puissance en Watts : 5300	Garantie 2 ans sur les pièces incluse