

**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 étendue à 2 ans


**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																								
<p>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</p> <p>- 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</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm L x P x H : 680 x 550 x 555                      Poids en KG : 35                      Puissance en Watts : 5300</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td style="text-align: right;">5,3</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">24082CS</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">4</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td style="text-align: right;">convection</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td style="text-align: right;">435 x 340</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">0° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">5,3</td> </tr> <tr> <td>hauteur_cm</td> <td style="text-align: right;">55.5</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">685 x 630 x 550</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">230 V</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Garantie étendue à 2 ans incluse</b></td> </tr> </table>	Puissance (kW)	5,3	Référence constructeur	24082CS	Nombre de niveaux	4	Système de cuisson	convection	Taille des grilles	435 x 340	Températures	0° c - 300° c	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	5,3	hauteur_cm	55.5	Dimensions extérieures	685 x 630 x 550	voltage	230 V	<b>Garantie étendue à 2 ans incluse</b>	
Puissance (kW)	5,3																								
Référence constructeur	24082CS																								
Nombre de niveaux	4																								
Système de cuisson	convection																								
Taille des grilles	435 x 340																								
Températures	0° c - 300° c																								
Type de branchement	Monophasé																								
Puissance totale (kW)	5,3																								
hauteur_cm	55.5																								
Dimensions extérieures	685 x 630 x 550																								
voltage	230 V																								
<b>Garantie étendue à 2 ans incluse</b>																									