

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Four à convection gn 1/1 - 50 litres



Garantie étendue à 2 ans


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm L x P x H : 885 x 670 x 585

Poids en KG : 58

Puissance en Watts : 3400

Description	Caractéristiques
Four à convection GN 1/1 - 50 litres Dimensions extérieures : 880 x 620 x 555 mm Dimensions intérieures : 670 x 460 x 380 mm Alimentation : 230 V Puissance : 3 400 W  Humidificateur en option  - Chambre émaillée - 2 ventilateurs pour une répartition de la chaleur parfaite dans la chambre du four - Bâti inox - Porte double glace vitrée avec micro switch pour la fermeture - Thermostat 300° C - Thermostat de sécurité - 2 lampes intérieures - Livré avec 2 grilles GN 1/1	Puissance (kW) 3,4 Référence constructeur 45002G Nombre de niveaux 4 Système de cuisson convection Taille des grilles GN 1/1 Températures 0° c - 300° c Type de branchement Monophasé Puissance totale (kW) 3,4 hauteur_cm 58.5 Dimensions extérieures 885 x 670 x 585 voltage 230 V <b>Garantie étendue à 2 ans incluse</b>
Le four à convection professionnel GN 1/1 est idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiserie, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...). Il convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés.	
Ce four à convection GN 1/1 construit en inox, contient 2 ventilateurs pour une répartition de la chaleur parfaite dans la	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>chambre du four, une porte double glace vitrée avec micro switch pour la fermeture, un thermostat allant jusqu'à 300°C, thermostat de sécurité et 2 lampes intérieures.</p> <p>Ce four existe en 2 versions, avec ou sans humidificateur. La version de base est sans humidificateur.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm L x P x H : 885 x 670 x 585 Poids en KG : 58 Puissance en Watts : 3400</p>	