

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 2 ans sur les pièces


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																						
<p>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</p> <p>Ce four existe en 2 versions, avec ou sans humidificateur. La version de base est sans humidificateur.</p> <p>Ce four à convection GN 1/1 construit en inox, contient 2 ventilateurs pour une répartition de la chaleur parfaite dans la 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>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Référence constructeur</td> <td>45002G</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>convection</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>0° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>3,4</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>885 x 670 x 585</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230 V</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 2 ans sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	45002G	Nombre de niveaux	4	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	convection	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	0° c - 300° c	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	3,4	Dimensions extérieures (en mm)	885 x 670 x 585	voltage	230 V	Garantie 2 ans sur les pièces incluse	
Référence constructeur	45002G																						
Nombre de niveaux	4																						
Programmation	Mécanique																						
Système de cuisson	convection																						
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1																						
Températures	0° c - 300° c																						
Type de branchement	Monophasé																						
Puissance totale (kW)	3,4																						
Dimensions extérieures (en mm)	885 x 670 x 585																						
voltage	230 V																						
Garantie 2 ans sur les pièces incluse																							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>- 2 lampes intérieures - Livré avec 2 grilles GN 1/1</p> <p>Humidificateur en option</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm L x P x H : 885 x 670 x 585 Poids en KG : 58 Puissance en Watts : 3400</p>	