Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four pâtissier 4 niveaux 460 x 340 mm - Mécanique

Description

La gamme Campiello est la solution idéale pour optimiser les espaces restreints des cuisines professionnelles. Économiques grâce à leurs composants standards, les fours Campiello garantissent d'excellentes
performances pour répondre aux besoins des pâtisseries, restaurants, supermarchés et petites cantines.
Commande électromécanique simple, rapide et pratique.
Système de ventilation réversible bidirectionnel
– Régulation électronique de l'injection d'eau
– Minuterie linéaire
– Lampes halogènes
Information Techniques :
- Dimensions extérieures (en mm): 614x767x602

Caractéristiques

Puissance (kW)	3,4
Référence constructeur	CP043M0N0
Largeur (en cm)	614
Hauteur (mm)	602
Profondeur	767
Taille des grilles (en mm)	460x3/ GN2/3**
Températures	260°C
Type de branchement	Monophasé
Dimensions extérieures (en mm)	614 x 767 x 602
Système de lavage intégré	Non

Garantie 1 an sur les pièces incluse