

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four mixte 5 niveaux GN 1/1 - Mécanique


Description	Caractéristiques
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): 814x832x615	Puissance (kW) 7,2
	Référence constructeur CP05M0N0
	Largeur (en cm) 814
	Hauteur (mm) 615
	Profondeur 832
	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
	Températures 260°C
	Type de branchement Triphasé
	Dimensions extérieures (en mm) 814 x 832 x 615
	Système de lavage intégré Non
	Garantie 1 an sur les pièces incluse