

Restaupro.com

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

Four mixte à injection directe slim Gastro M 6 x GN 1/1
GASTRO M 

Caractéristiques techniques

Capacité : 6 x GN 1/1 | Puissance : 7,8kW
Dimensions : 770(H) x 517(L) x 820(P) mm
Matières : Acier inoxydable
Puissance /Productivité : 7.8 kW
Voltage : 380-415V

Description	Caractéristiques
Four mixte à injection directe slim Gastro M 6 x GN 1/1 Fours mixtes à injection directe slim compatibles GN 1/1 Porte double vitrage, 2 turbines auto-reverse et panneau de contrôle électronique Modèles disponibles en 6 ou 10 niveaux, avec ou sans système de nettoyage intégré. Chambre de cuisson pour 6 x GN 1/1 (en longueur) Panneau de commande électronique Porte double vitrage 2 turbines auto-reverse Intérieur facile à nettoyer	Puissance (kW) 7,8 Référence constructeur DS468 Nombre de niveaux 6 Programmation digitale Système de cuisson vapeur Taille des grilles (en GN 1/1 mm) Températures 30° c - 280° c Type de branchement Triphasé Puissance totale (kW) 7,8 DIRECT USINE Non Dimensions extérieures (en mm) 517 x 820 x 770 voltage 380-415V Système de lavage intégré Non Garantie 1 an sur les pièces incluses