

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 auto nettoyant
GASTRO M 

Caractéristiques techniques

Capacité : 6 x GN 1/1 | Puissance : 7,8kW | Système auto nettoyant

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 auto nettoyant	Référence constructeur DS469
Fours mixtes à injection directe slim compatibles GN 1/1	Nombre de niveaux 6
Porte double vitrage, 2 turbines auto-reverse et panneau de contrôle électronique	Programmation digitale
Modèles disponibles en 6 ou 10 niveaux, avec ou sans système de nettoyage intégré.	Système de cuisson vapeur
Système de nettoyage intégré	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
Chambre de cuisson pour 6 x GN 1/1 (en longueur)	Températures 30° c - 280° c
Panneau de commande électronique	Type de branchement Triphasé
Porte double vitrage	Puissance totale (kW) 7,8
2 turbines réversibles	Dimensions extérieures (en mm) 517 x 820 x 770
Intérieur facile à nettoyer	voltage 380-415V
Autres informations	Système de lavage intégré Oui
Capacité : 6 x GN 1/1 Puissance : 7,8kW Système auto nettoyant	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Dimensions : 770(H) x 517(L) x 820(P) mm	
Matières : Acier inoxydable	
Puissance /Productivité : 7.8 kW	
Voltage : 380-415V	