

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