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

Four électrique à convection multifonction

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Monophasé 230/1N 50-60Hz
Puissance Electrique en Kw : 2.4
Dimensions L x P X H en mm : 555x550xxh355
Poids en KG : 22

Description

Four électrique à convection Multifonction
- Livré avec 3 grilles de cuisson (410x310 mm) et un plat à pâtisserie inox (419x335 mm).
- Commutateurs 5 positions.
- Régulation par thermostat 0-300°C, minuterie 120' ou en continu, quartz infrarouges intégrés (système breveté), résistance inférieure Incoloy.
- Eclairage intérieur.
- Structures latérales inox amovibles.
- Chambres intérieure tout inox, (volume 38 Lit.).
- Porte en verre à double paroi.
- La sole, ainsi que toutes les pièces intérieures sont entièrement démontables !

ADVANTAGE:
Petit par ses dimensions, Grand par ses prestations ! Unique en restauration, le four multifonction alliant la chaleur tournante, le TurboQuartz® (économie de 30% sur le Temps de cuisson), la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.
- Livré avec 3 grilles de cuisson (410x310 mm) et un plat à pâtisserie inox (419x335 mm).

Autres informations

Monophasé 230/1N 50-60Hz
Puissance Electrique en Kw : 2.4
Dimensions L x P X H en mm : 555x550xxh355
Poids en KG : 22

Caractéristiques

Poids (en kg)	22
Référence constructeur	FMX-4136
Nombre de niveaux	3
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	convection
Taille des grilles (en mm)	410 x 310
Températures	0° c - 270° c
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	2,4
Dimensions extérieures (en mm)	555 x 550 x 355
voltage	230/1N 50-60Hz

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse