

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique à convection 4 niveaux avec humidificateur Gastro M 230V
GASTRO M 

Caractéristiques techniques

Avec humidificateur
 Puissance : 2kW
 Compatible 4 x GN 2/3
 Dimensions : 560(H)x 658(L)x 685(P)mm
 Matières : Acier inoxydable
 Puissance /Productivité : 3,5kW
 Voltage : 220-240V
 Branchement - Puissance - tension: 16A

Description	Caractéristiques
Four électrique à convection 4 niveaux avec humidificateur Gastro M 230V	Puissance (kW) 3,5
Four électrique quatre niveaux avec humidificateur GN 2/3	Référence GR201
Possède un panneau de commande électro-mécanique convivial et deux turbines	constructeur
Intérieur et extérieur en acier inoxydable	Nombre de niveaux 4
Minuterie, thermostat 50°C - 300°C et témoin lumineux	Système de cuisson humidificateur
L'humidificateur manuel évite aux pâtisseries et autres aliments délicats de dessécher	Taille des grilles GN 2/3
NB : attention, ne possède pas d'évacuation des eaux de condensats.	Températures 50°C - 300°C
Fonctionnement simple	Type de branchement Monophasé
Panneau de commande électro-mécanique convivial	Puissance totale (kW) 3,5
Porte double vitrage battante	Dimensions 658 x 685 x 560
2 turbines	extérieures
4 niveaux	voltage 220-240V
4 x GN 2/3	Garantie constructeur 1 an incluse
Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie.	
Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 0,80€ par unité vendue	
<u>Autres informations</u>	
Avec humidificateur	
Puissance : 2kW	
Compatible 4 x GN 2/3	
Dimensions : 560(H)x 658(L)x 685(P)mm	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Matières : Acier inoxydable Puissance /Productivité : 3,5kW Voltage : 220-240V Branchement - Puissance - tension: 16A	