

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four manuel mixte 4 niveaux gn 2/3


Description	Caractéristiques
Four manuel MIXTE 4 niveaux GN 2/3 4 niveaux GN2/3 Espace entre les grilles 80mm Taille: 580x625x590mm Poids: 60Kg 50 degrés - 270 degrés 1 moteur auto-reverse Panneau de commande manuel Electromécanique 0 - 120mn Vapeur système: injection directe avec timer 1N 230V / 2,9Kw	Référence constructeur OS0423M
	Nombre de niveaux 4
	Programmation Mécanique
	Système de cuisson vapeur
	Taille des grilles (en mm) GN 2/3
	Températures 50° c - 270° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 2,9
	DIRECT USINE Oui
	Dimensions extérieures (en mm) 580 x 675 x 595
	voltage 1N 230V
	Système de lavage intégré Non
	Garantie 1 an sur les pièces incluse