

Four à convection en inox

EMPERO · Réf. PBF.L1



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Puissance	20KW
Tension	230 V – NPE
Poids	195 kg
Dimensions	900*900*1600MM
Contenance	5 NIVEAUX

DESCRIPTION

Four à convection professionnel, construction tout inox, modèle générique. Côté équipement, on retrouve : Niveaux/puissance non précisés. Idéal pour : Restauration, boulangerie/pâtisserie.