

Four à convection gaz, 10 niveaux

OZTI · Réf. 7890.10G21.03



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	10 niveaux
Alimentation	gaz
Nombre de niveaux	10
Compatibilité	Restauration collective, boulangerie industrielle

DESCRIPTION

Corps en acier inoxydable La chambre de cuisson isolée évite les pertes de chaleur Thermostat de sécurité
Température de cuisson contrôlée par thermostat numérique Temps de cuisson réglable jusqu'à 2 heures
Possibilité de demander à l'humidificateur de souffler automatiquement sur les aliments Éclairage intérieur
du four Joint en silicone pour éviter évacuation de la chaleur par la porte Interrupteur de sécurité qui arrête
le processus de cuisson lorsque la porte s'ouvre Composé d'une double porte en verre résistant à la
chaleur Vitre intérieure de porte facile à nettoyer Cuisson dans des conditions humides et sèches avec un
interrupteur de fonction à 4 positions allumage automatique, veilleuse et soupape de sécurité distance
entre les étagères de 68 mm pieds réglables GPL ou gaz naturel disponible