

Four à convection gaz, 10 niveaux, commande mécanique, 60×40cm/GN1/1

VENIX · Réf. SQ10AMVN0



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Type de cuisson	GAS
Contenance	10 600 x 400 – GN 1/1
Espacement entre niveaux	80 mm
Fréquence (Hz)	50
Alimentation	220-240V ~
Puissance (kW)	0,58
Dimensions (L×l×H mm)	939 x 933 x 1321
Température max.	260°C
Poids net (kg)	164

DESCRIPTION

Four à convection gaz grande capacité, commande mécanique, format GN1/1. Côté équipement, on retrouve : 10 niveaux, dimensions 60x40cm, GN1/1, gaz, commande mécanique. Idéal pour : Restauration collective, boulangerie industrielle. Conseil d'utilisation : Commande mécanique simple d'utilisation.