

# Four à Convection AT400 Vapeur

## BR105780

# Bartscher



Le four professionnel mixte à convection AT400 peut contenir jusqu'à 4 grilles de 600 x 400 mm. Il conviendra à tous les professionnels de la restauration ainsi que la boulangerie grâce à son humidificateur.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                                  |                                                     |
|-------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Alimentation : 400 V          | Type de Porte : Battante         | Type de Commande : Mécanique                        |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 300   | Nombre de portes : 1                                |
| Nombre de Niveaux : 4         | Minuteur : Oui                   | Injection de Vapeur : Oui                           |
| Finition Extérieure : Inox    | Longueur (mm) : 835              | Profondeur (mm) : 800                               |
| Hauteur (mm) : 570            | Poids (kg) : 65                  | Puissance (W) : 6400                                |
| Matière : Acier               | Eclairage Intérieur : Oui        | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |
| Thermostat : Oui              | Nécessite un électricien : Oui   | Hauteur Intérieure (mm) : 460                       |
| Largeur Intérieure (mm) : 700 | Profondeur Intérieure (mm) : 360 |                                                     |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 940 mm | Profondeur : 830 mm | Hauteur : 670 mm |
|------------------|---------------------|------------------|