



Der professionelle Kombidämpfer AT400 kann bis zu 4 Bleche von 600×400 mm aufnehmen. Er eignet sich für alle Gastronomie- und Bäckereiprofis dank seines Dampfers.

Produkteigenschaften:

Ernährung : 400-v	Türart : kampferisch	Bestellart : mechanik
Mindesttemperatur (°C): 50	Maximaltemperatur (°C): 300	Anzahl der Türen : 1
Anzahl der Ebenen : 4	Timer : ja	Dampfeinspritzung : ja
Außenveredelung : inox	Länge (mm) : 835	Tiefe (mm): 800
Höhe (mm) : 570	Gewicht (kg): 65	Stoff : stahl
Leistung (W): 6400	Innenbeleuchtung : ja	Abmessungen der Platten / Gitter (mm) : 600-x-400
Thermostat : ja	Benötigt einen Elektriker. : ja	Innenhöhe (mm) : 460
Innenbreite (mm): 700	Innentiefe (mm): 360	

Informations Logistiques:

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

