



## Four à convection pâtissier avec vapeur

- Entièrement en acier inoxydable
- Porte à double vitrage
- Eclairage intérieur
- Avec 2 moteurs de ventilation
- Plage de température : de 0°C à 300°C
- Minuterie : 0 - 120 minutes
- Contenance : 4 x 600 x 400 mm
- Espacement entre les grilles 80 mm
- 2 plaques perforées, 2 plaques pleines
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 6 400 W / 400 V
- Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
- Poids : 65 Kg

Référence article : CFCV3  
EAN : 3611630000192

## Conection oven with humidity for bakeries

- Entirely in stainless steel
- Double glazed door
- Interior lighting
- With 2 fan motors
- Temperature switcg : 0°C to 300°C
- Timer : 0 - 120 minutes
- Insertions : 4 x 600 x 400 mm
- Distance between trays 80 mm
- 2 perforated trays, 2 baking trays
- Connection to the water supply 3/4"
- Power : 6 400 W / 400 V
- Dimensions : W 835 x D 800 x H 570 mm
- Weight : 65 Kg

Article reference : CFCV3  
EAN : 3611630000192