PRO 34 IX2 BP

12NC: 859991736460 | EAN Code: 8690842996535



MÁXIMA EFICIENCIA Y FACILIDAD DE USO

Diseñado para un uso intensivo, es ideal para bares o pequeños restaurantes. Cuenta con una estructura de acero inoxidable con una base cerámica fija que facilita la limpieza. El asa ergonómica garantiza un uso fiable, sin piezas móviles. La apertura de la puerta, práctica y resistente, es perfecta para las exigencias frecuentes de los entornos profesionales. Fácil de instalar y utilizar, ofrece programas rápidos y una función de memoria.



USO INTENSIVO

Diseñado para un uso intensivo en entornos profesionales como restaurantes, bares y servicios de catering. La combinación de gran capacidad y alta potencia garantiza una cocción rápida y uniforme, gracias al uso de un doble magnetrón.

Ancho del producto (mm)	**574**	Profundidad del producto (mm)	**528**	Altura del producto (mm)	**368**
Ancho del producto embalado (mm)	**641**	Profundidad del producto embalado (mm)	**559**	Altura del producto embalado (mm)	**451**
Peso neto (kg)	**32,2**	Peso bruto (kg)	**34,3**	Voltaje (V)	**230**
Corriente (A)	**16**	Frecuencia (Hz)	**50**		

Tipo de control	**Electrónico**	Tipo de configuración de control	**LED**	Tipo de construcción	**Libre instalación**
Color principal del producto	**Inox**	Interfaz de usuario	**Presionar botones**	Tipo de enchufe	**Schuko**
Color del Display	**Blue**	Vapor	**No**	Programas automáticos	**Sí**
Capacidad de la cavidad	**34**	Bloqueo infantil	**No**	Color de las asas	**Inox**
Panel Language	**Símbolos en inglés**	Abridor de puerta	**Tirador**	Temporizador	**Sí**
Plato giratorio	**No**	Longitud del cable de suministro eléctrico (cm)	**150**	Watt	**2100**