

LABE

Four à convection

salva



**“LE FOUR À
CONVECTION
LABE TRANS À
VOTRE PORTÉE”**

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE POUR PLAQUES

Contrôle de la température par thermostat ou commande électronique



1

Four monophasé ou triphasé

2

Évacuation des vapeurs automatique ou manuelle



3

Porte à ouverture latérale ou abattante



4

Isolation thermique élevée et de haute qualité



5



Capacité pour 4
plaques ou grilles de
60×40 cm disposées
transversalement.

salva

salva