

Four Mixte Professionnel à Injection de Vapeur - 11 GN

1/1 - Commande Mécanique

CGSTG111V7



Aucune
image
disponible

Ce Four Mixte Professionnel à Injection de Vapeur à **Commande Mécanique** dispose d'une capacité de 11 plaques GN 1/1 de 67 mm de profondeur. Il combine 3 modes de cuisson : chaleur sèche, vapeur et mixte, et comprend 99 programmes de cuisson avec 6 étapes chacun. Sa température maximale est de 270 °C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Mécanique
Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 270	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 11	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 790	Profondeur (mm) : 760	Hauteur (mm) : 1090
Poids (kg) : 106	Puissance (W) : 18500	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Hauteur Intérieure (mm) : 810	Largeur Intérieure (mm) : 620
Profondeur Intérieure (mm) : 405		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------