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**