

Four à Convection avec Humidificateur - 10 GN 1/1

CB74660025



Le Four à Convection avec Humidificateur - 10 GN 1/1 est conçu pour les professionnels exigeants. Doté d'une puissance de 12600 W et fonctionnant à 400 V, il offre un contrôle précis de la température, de 50°C à 280°C. Sa capacité permet d'accueillir 10 niveaux de plaques GN 1/1, idéales pour une grande variété de plats. Avec son système d'humidification, il garantit une cuisson homogène et de qualité pour des résultats toujours parfaits. L'ensemble est construit en inox durable avec une porte vitrée battante.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Analogique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 280	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 10	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Non	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 870	Profondeur (mm) : 750	Hauteur (mm) : 1020
Poids (kg) : 100	Puissance (W) : 12600	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

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