

Four à Convection avec Injection Vapeur - 5 GN 1/1

CB74660065



Four à Convection avec Injection Vapeur - 5 GN 1/1, un atout majeur pour les cuisines professionnelles. Sa capacité de 5 bacs GN 1/1 et son spectre de température de 50°C à 280°C permettent une cuisine précise et variée. Avec une puissance de 6300W sur une alimentation de 400V, ce four assure une montée en température rapide. Son design en inox et sa porte vitrée battante ajoutent de la durabilité tout en facilitant la surveillance des cuissons. Programmable et équipé d'une commande digitale, il offre une facilité d'utilisation optimale.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Digitale
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 280	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Injection de Vapeur : Oui
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 870	Profondeur (mm) : 750
Hauteur (mm) : 660	Poids (kg) : 75	Puissance (W) : 6300
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530		

Informations Logistiques :

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