



Le Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 10 Niveaux GN 1/1 est l'allié idéal pour les cuisines professionnelles exigeantes. Doté d'une capacité de 10 niveaux GN 1/1 et d'une puissance de 13800W, ce four assure une cuisson précise et uniforme grâce à son système de convection (50°C - 270°C) et à sa fonction vapeur (100°C - 120°C). Son panneau de contrôle manuel et son minuteur électromécanique offrent une gestion simplifiée des processus de cuisson. La porte réversible double vitrage et la structure en acier inoxydable garantissent durabilité et facilité d'entretien. Ces caractéristiques font de ce four un équipement indispensable pour optimiser les performances culinaires.

## Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manuel	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 10
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 609	Profondeur (mm) : 894	Hauteur (mm) : 1092
Poids (kg) : 115	Puissance (W) : 13800	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530

## Informations Logistiques :

Largeur : 610 mm	Profondeur : 990 mm	Hauteur : 1095 mm
------------------	---------------------	-------------------