

Four Mixte Contact - 7 Niveaux GN 1/1

HN219959



Le Four Mixte Contact - 7 Niveaux GN 1/1 incarne une innovation ultime pour les professionnels de la restauration. Doté de la technologie AirFlow+ et Humid+, ce four garantit une cuisson uniforme et optimale grâce à un contrôle précis de convection et de vapeur. Sa capacité de programmation avancée permet de mémoriser jusqu'à 100 recettes, simplifiant ainsi les processus complexes de préparation. Avec sa structure en inox et une porte double vitrage, il offre durabilité et sécurité, tout en conservant l'énergie. Le nettoyage est facilité par un système automatique à quatre cycles et par des surfaces internes arrondies. Un atout indispensable pour toute cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Numérique	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270
Programmable : Oui	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 7	Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 730
Profondeur (mm) : 849	Hauteur (mm) : 850	Poids (kg) : 96
Puissance (W) : 10400	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530
Hauteur Intérieure (mm) : 575	Largeur Intérieure (mm) : 370	Profondeur Intérieure (mm) : 590

Informations Logistiques :

Largeur : 730 mm

Profondeur : 840 mm

Hauteur : 850 mm