

Four à Convection - 10 Niveaux

BR117907



Bartscher

Le Four à Convection - 10 Niveaux offre une capacité optimale pour les professionnels de la restauration, avec 10 niveaux pouvant accueillir des plaques de 600 x 400 mm. Doté d'une puissance de 20300 W et d'une plage de température de 1 à 250 °C, ce four assure une cuisson précise et uniforme. Le système innovant de génération de vapeur, par Steam-Box externe ou injection directe, est idéal pour la pâtisserie. Sa porte vitrée et son éclairage intérieur facilitent la surveillance des préparations, tandis que la finition en inox garantit durabilité et facilité de nettoyage. Equipé d'une manette programmable à LED colorées, il simplifie le réglage des modes de cuisson, pour une expérience à la fois intuitive et performante.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manette	Température Minimum (°C) : 1	Température Maximum (°C) : 250
Programmable : Oui	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 10	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 980	Profondeur (mm) : 900	Hauteur (mm) : 1000
Poids (kg) : 210	Puissance (W) : 20300	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400		

Informations Logistiques :

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