

Four Mixte Galileo - 4 Niveaux 600 x 400

SGSPO4L2SD



Le **Four Mixte Galileo - 4 Niveaux 600 x 400** se distingue par sa capacité à combiner plusieurs modes de cuisson : vapeur directe, air pulsé et cuisson combinée grâce à sa technologie SteamArt et son système de chaudière ouverte. Ce titan de la cuisine offre une flexibilité inégalée, avec 512 programmes modifiables et 100 recettes préenregistrées, adaptés à divers établissements comme les restaurants, hôtels et boulangeries. Sa construction en inox AISI 304 et son interface tactile de 7 pouces assurent durabilité et facilité d'utilisation, tandis que la porte vitrée triple et l'éclairage activé à l'ouverture maximisent la visibilité et l'efficacité énergétique.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Tactile	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270
Programmable : Oui	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 790	Profondeur (mm) : 875
Hauteur (mm) : 645	Puissance (W) : 8000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400
Type d'Inox : Inox AISI 304	Hauteur Intérieure (mm) : 420	Largeur Intérieure (mm) : 670
Profondeur Intérieure (mm) : 560		

Informations Logistiques :

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