

Four Mixte Galileo - Ferrage à Gauche - 5 Niveaux GN 1/1

SGSPO5L2S



Conçu pour les professionnels exigeants, ce **Four Mixte Galileo - 5 Niveaux GN 1/1** combine des technologies de cuisson à air pulsé, vapeur directe et sonde à cœur pour garantir des résultats précis. Sa capacité de 5 plaques GN 1/1, une interface tactile de 7 pouces et des programmes modifiables jusqu'à 512 configurations offrent une flexibilité inégalée. La porte à triple vitrage et le système de lavage automatique assurent sécurité et facilité d'entretien. Idéal pour divers établissements, du restaurant à l'hôpital.

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 : 5	Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 790	Profondeur (mm) : 833
Hauteur (mm) : 645	Puissance (W) : 8000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530
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
----------------	-------------------	----------------