

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

SGSPO5R2SD



Le **Four Mixte Galileo - Ferrage à Droite - 5 Niveaux GN 1/1** révolutionne les cuisines professionnelles avec une technologie avancée et une construction robuste en inox AISI 304. Conçu pour une performance optimale, ce four propose une régulation précise de la température (30-270°C) et une vitesse de turbine ajustable, garantissant une cuisson uniforme. Son système SteamArt génère rapidement de la vapeur, tandis que le WashArt System assure un nettoyage efficace. Idéal pour tout établissement gastronomique, il offre une capacité de 5 plaques GN 1/1, une programmation flexible jusqu'à 512 programmes et des recettes préétablies.

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) : 875
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
----------------	-------------------	----------------