

Four Mixte Galileo - Ferrage à Gauche - 10 Niveaux GN 1/1

SGSPO10L2SD



Le **Four Mixte Galileo - 10 Niveaux GN 1/1** est conçu pour exceller dans les environnements professionnels de restauration grâce à une combinaison innovante de technologies. Doté d'une puissance de 14500 W et d'une plage de température allant de 30 à 270°C, ce four assure une cuisson précise et uniforme avec ses 10 niveaux acceptant des plaques GN 1/1 ou 600x400 mm. Le système tactile permet la programmation de 512 modifications possibles et 100 recettes prédéfinies, garantissant un ajustement parfait à chaque préparation. La porte triple vitrage avec ouverture latérale assure une isolation et une sécurité optimales, tandis que le nettoyage automatique offre un entretien simplifié.

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 : 10	Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 790	Profondeur (mm) : 840
Hauteur (mm) : 1145	Puissance (W) : 14500	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400
Type d'Inox : Inox AISI 304	Hauteur Intérieure (mm) : 860	Largeur Intérieure (mm) : 670
Profondeur Intérieure (mm) : 560		

Informations Logistiques :

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