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

SGSPO10R2SD

Le **Four Mixte Galileo - Ferrage à Droite - 10 Niveaux GN 1/1** est l'allié idéal des professionnels de la restauration exigeant efficacité et polyvalence. Offrant une capacité de 10 plaques GN 1/1 avec des températures variant de 30 à 270°C et une puissance de 14500 W, il permet une cuisson précise grâce à ses commandes tactiles et à ses 512 programmes modifiables. La porte vitrée à triple vitrage garantit une isolation optimale, tandis que le système WashArt assure un nettoyage efficace et rapide.

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**