

Four à Convection à Air Pulsé Alfa - 4 Niveaux 600 x 400

SGALFA420MFH2



Ce Four à Convection à Air Pulsé Alfa - 4 Niveaux 600 x 400, conçu en inox AISI 304, combine différentes fonctions telles que l'air pulsé avec humidification et le gril fort, permettant une cuisson uniforme et précise jusqu'à 270°C. Sa capacité de 75 litres et ses 4 niveaux adaptés aux plaques EN 600x400mm ou GN1/1 offrent une flexibilité maximale pour toute opération de restauration. De plus, la gestion manuelle de l'humidité et les deux turbines contrarotatives assurent des résultats impeccables pour chaque type de plat.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 75
Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electromécanique	Température Minimum (°C) : 70
Température Maximum (°C) : 270	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 798
Profondeur (mm) : 747	Hauteur (mm) : 563	Puissance (W) : 6900
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	Type d'Inox : Inox AISI 304	Hauteur Intérieure (mm) : 340
Largeur Intérieure (mm) : 672	Profondeur Intérieure (mm) : 437	

Informations Logistiques :

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