

Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - 4 Niveaux 435 x 320 mm

SGALFA43XE2HDS



Le Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - 4 Niveaux 435 x 320 mm offre une excellence culinaire avec une gestion précise de l'humidité et un contrôle électronique des températures de 30 à 270°C. Sa porte triple vitrage amovible, associée à une interface intuitive LCD Touch, simplifie l'usage et l'entretien. Avec 99 programmes modifiables et une capacité de cuisson sur 4 niveaux espacés de 80 mm, ce four se distingue par sa polyvalence et sa capacité à reproduire des résultats de cuisson impeccables, essentiels dans des environnements professionnels comme les restaurants, boulangeries ou laboratoires de pâtisserie.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Electronique	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 602	Profondeur (mm) : 600
Hauteur (mm) : 537	Puissance (W) : 3000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 435 x 320
Hauteur Intérieure (mm) : 425	Largeur Intérieure (mm) : 460	Profondeur Intérieure (mm) : 360

Informations Logistiques :

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