

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

SGALFA420H2



Ce Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - 4 Niveaux 600 x 400 est conçu pour les professionnels exigeants en restauration. Doté d'un système d'humidification innovant et de deux turbines contrarotatives, ce four garantit une cuisson uniforme et un contrôle précis de l'humidité. Sa structure en inox AISI 304 et sa porte double vitrage facilitent le nettoyage et l'entretien. Idéal pour variété de cuisines professionnelles, il offre une puissance de 6900W et une plage de température de 50 à 270°C, avec une capacité de 4 plaques 600x400mm.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Volume (L) : 75
Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electromécanique	Température Minimum (°C) : 50
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	Hauteur Intérieure (mm) : 340	Largeur Intérieure (mm) : 672
Profondeur Intérieure (mm) : 437		

Informations Logistiques :

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