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

SGALFA420E1HDS

Le **Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - 4 Niveaux 600 x 400** est une solution de cuisson avancée pour les professionnels exigeants. Doté de technologies de pointe, ce four assure des résultats de cuisson uniformes et précis grâce à ses fonctions à air pulsé et son système d'humidification. La capacité de 4 plaques 600x400 mm ou GN1/1 offre une flexibilité maximale, adaptée aux besoins des restaurants, bars, et boulangeries. Les 99 programmes modifiables et la sonde à cœur garantissent une maîtrise parfaite pour chaque recette. Sa structure en inox renforcée et son double vitrage facilitent l'entretien tout en optimisant la sécurité et l'efficacité énergétique.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	**Alimentation :** 400 V	**Volume (L) :** 75
Type de Porte : Battante	**Type de Commande :** Electronique	**Température Minimum (°C) :** 30
Température Maximum (°C) : 270	**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**