

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
----------------	-------------------	----------------