

Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Gauche - 6 Niveaux 600 x 400 SGALFA625H2



Le Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - 6 Niveaux 600 x 400 est le choix optimal pour les professionnels exigeants. Doté d'un système avancé d'humidification et d'une double turbine contrarotative, il assure une cuisson uniforme et précise des aliments. Sa capacité de six plaques de 600x400 mm, réglable sur une plage de température de 50 à 270°C, offre une grande flexibilité. L'accès facile à l'intérieur et le nettoyage simplifié sont garantis grâce à une porte à double vitrage entièrement démontable, optimisant ainsi l'efficacité opérationnelle dans les environnements professionnels comme les restaurants et les pâtisseries. Sa conception en inox AISI 304 garantit durabilité et hygiène.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	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 : 6
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 798	Profondeur (mm) : 757
Hauteur (mm) : 793	Puissance (W) : 10500	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400
Hauteur Intérieure (mm) : 546	Largeur Intérieure (mm) : 672	Profondeur Intérieure (mm) : 437

Informations Logistiques :

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