

Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Droite - 6 Niveaux 600 x 400 SGALFA625HR2



Le Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Droite - 6 Niveaux 600 x 400 est idéal pour les professionnels exigeants du secteur de la restauration et de la boulangerie, offrant une cuisson précise et uniforme. Grâce à ses fonctions d'air pulsé et d'humidification, il permet un contrôle optimal de la température et de l'humidité, assurant des résultats de cuisson exceptionnels. Doté de six niveaux pour plaques de 600x400 mm, ce four robuste en inox AISI 304 garantit durabilité et facilité de nettoyage avec une porte double vitrage facilement démontable. Capacité, puissance et précision le rendent indispensable pour obtenir des cuissons parfaites à chaque utilisation.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Electromécanique	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270
Porte : Pleine	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
----------------	-------------------	----------------