

Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Gauche - 6 Niveaux 600 x 400 SGALFA625E1HDS



Ce Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - 6 Niveaux 600 x 400 offre une gestion précise de l'humidité et un contrôle de température de 30 à 270°C, permettant une cuisson uniforme et rapide. Ses 99 programmes programmables facilitent la répétition de résultats impeccables, tandis que la sonde à cœur assure une précision ultime. La double vitre et l'ouverture latérale de la porte garantissent sécurité et facilité de nettoyage. Adapté pour tous les établissements professionnels, de la boulangerie aux restaurants haut de gamme.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Electronique	Température Minimum (°C) : 30	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
Type d'Inox : Inox AISI 304	Hauteur Intérieure (mm) : 546	Largeur Intérieure (mm) : 672
Profondeur Intérieure (mm) : 437		

Informations Logistiques :

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