

Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Droite - 6 Niveaux 600 x 400 SGALFA625E1HDSR



Le Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Droite - 6 Niveaux 600 x 400 est l'allié des professionnels exigeants. Doté de 99 programmes de cuisson modifiables et d'un contrôle précis de l'humidité, il garantit une qualité de cuisson constante. Sa porte vitrée double, son système de ventilation à deux vitesses et son interface électronique avec écran LCD assurent une utilisation simplifiée et efficace pour divers établissements, de la boulangerie aux restaurants. Sa robuste construction en inox AISI 304 et sa capacité de six plaques 600x400 mm répondent parfaitement aux attentes des milieux professionnels.

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