

Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Droite - 10 Niveaux 600 x 400 SGALFA1035HR2



Le **Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa** offre une capacité substantielle avec ses 10 niveaux compatibles avec les formats 600 x 400 mm. Doté d'un panneau de commande mécanique pour une manipulation simplifiée, ce modèle garantit une cuisson uniforme grâce à ses trois turbines contrarotatives et un réglage précis de l'humidité. Conçu en inox AISI 304, il assure durabilité et facilité de nettoyage, avec une porte vitrée à double vitrage entièrement démontable. Parfait pour les professionnels de la boulangerie, pâtisserie et de la restauration.

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 : 10
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 798	Profondeur (mm) : 772
Hauteur (mm) : 1100	Puissance (W) : 16000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400
Type d'Inox : Inox AISI 304	Hauteur Intérieure (mm) : 854	Largeur Intérieure (mm) : 672
Profondeur Intérieure (mm) : 437		

Informations Logistiques :

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