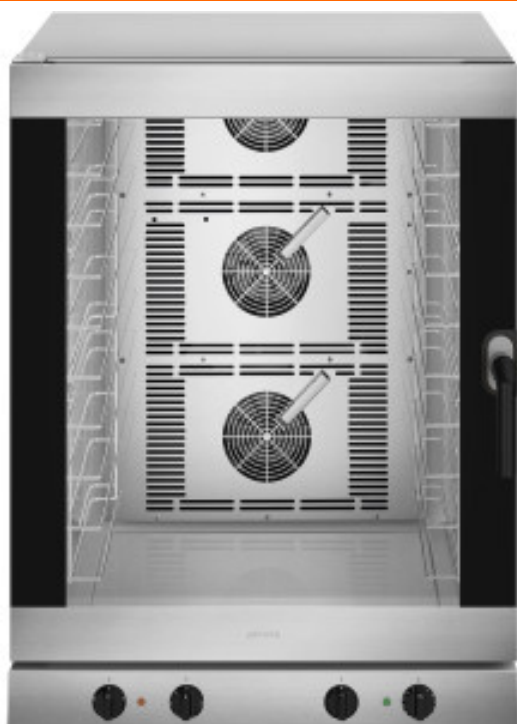


Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Gauche - 10 Niveaux 600 x 400 SGALFA1035H2



Le **Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Gauche - 10 Niveaux 600 x 400** est une solution de cuisson supérieure pour les professionnels. Equipé d'un système de turbulences à air avec humidification, il garantit un brunissement uniforme et des cuissons précises grâce à sa gestion optimale de l'humidité. Ses 10 niveaux adaptés aux plaques 600x400 mm et sa plage de température de 50 à 270°C offrent une grande flexibilité. La porte vitrée à double isolation et les commandes électromécaniques assurent une utilisation efficace et sécurisée. Sa structure en Inox AISI 304 souligne une durabilité et une facilité de nettoyage accrues, idéales pour un usage intensif en environnements professionnels tels que boulangeries et pâtisseries.

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