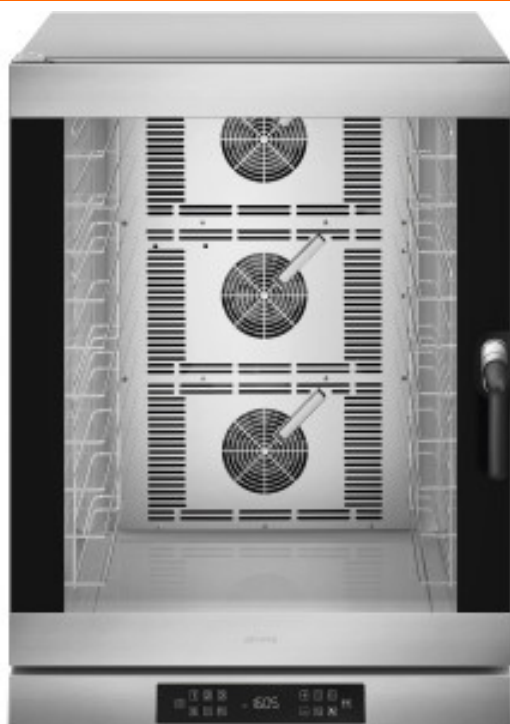


Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Gauche - 10 Niveaux 600 x 400 SGALFA1035E1HDS



Le Four à Convection à Air Pulsé avec Humidification Alfa - Ferrage à Gauche - 10 Niveaux 600 x 400 offre une cuisson précise et uniforme pour des résultats professionnels grâce à ses 99 programmes modifiables et son contrôle avancé de l'humidité. Doté d'une interface intuitive avec écran LCD, il permet un réglage facile des paramètres de cuisson. Sa porte vitrée double, entièrement démontable et la conception en inox AISI 304 garantissent durabilité et facilité de nettoyage. Idéal pour restaurateurs exigeants et variété de préparations culinaires.

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 : 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
----------------	-------------------	----------------