

Four à Convection Touch Evolution - 6 x GN 1/1

MIPE66TC1B



FourniResto

Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Touch Evolution - 6 x GN 1/1. Ses performances exceptionnelles, avec une puissance de 10800 Watts et une capacité de six niveaux, permettent une cuisson précise et uniforme. Conçu pour la commodité, il inclut une interface tactile intuitive et programmable avec 400 programmes personnalisables, permettant de sauvegarder jusqu'à 150 recettes. La porte vitrée résistante et le système d'auto-nettoyage réduisent le temps de maintenance, tandis que la connectivité Wi-Fi et la gestion à distance via CLOUD facilitent la surveillance des opérations. Le tout dans un design robuste et élégant en inox.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Électronique et tactile |
| Température Minimum (°C) : 70 | Température Maximum (°C) : 280 | Programmable : Oui |
| Porte : Vitrée | Nombre de portes : 1 | Nombre de Niveaux : 6 |
| Minuteur : Oui | Finition Extérieure : Inox | Longueur (mm) : 792 |
| Profondeur (mm) : 954 | Hauteur (mm) : 941 | Poids (kg) : 115 |
| Puissance (W) : 10800 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400 | Thermostat : Oui |

Informations Logistiques :

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