

Four à Convection Touch Evolution - 16 x GN 1/1

MIPE166TC1B



FourniResto

Le Four à Convection Touch Evolution - 16 x GN 1/1, doté d'une façade en inox et d'une porte vitrée battante, représente l'excellence en matière de technologie de cuisson professionnelle. Avec une capacité de 16 niveaux, ce four puissant de 28500 W atteint une température maximale de 280°C. Son interface électronique tactile permet de programmer jusqu'à 400 recettes avec ajustements précis grâce aux contrôles numériques de l'injection d'eau et des vitesses de ventilation. Le système d'auto-nettoyage intégré et les options de contrôle à distance via Wi-Fi simplifient l'utilisation et la maintenance, augmentant l'efficacité en cuisine.

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 : 16
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 1091
Profondeur (mm) : 938	Hauteur (mm) : 1900	Poids (kg) : 310
Puissance (W) : 28500	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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