

Four à Convection Zenith Touch - 6 x GN 1/1 MIZPE66TC1B



FourniResto

Le Four à Convection Zenith Touch - 6 x GN 1/1 incarne l'innovation dans les cuisines professionnelles grâce à ses fonctionnalités avancées. Doté de commandes électroniques et tactiles, il offre une capacité de 6 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Sa puissance de 10500 W et sa température maximale de 260°C garantissent une performance optimale pour divers types de cuisson. Le four se distingue par 120 programmes ajustables, une régulation numérique de l'injection d'eau, et un système d'auto-nettoyage, rendant son utilisation aussi efficace que facile. Un éclairage à LED intégré et une porte vitrée ajoutent confort et contrôle dans chaque utilisation.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Électronique et tactile
Température Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Non
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937	Profondeur (mm) : 821
Hauteur (mm) : 875	Poids (kg) : 118	Puissance (W) : 10500
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400		

Informations Logistiques :

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