

Four à Convection Zenith Touch - 4 x GN 1/1

MIZPE46TC1B



FourniResto

Doté de pointes technologiques, le Four à Convection Zenith Touch - 4 x GN 1/1 redéfinit les standards de la cuisson professionnelle. Avec ses 120 programmes personnalisables et 6 cycles par programme, il offre une précision culinaire exceptionnelle. Programmable et équipé d'un contrôle tactile, ce four facilite la manipulation et assure une cuisson uniforme grâce à ses moteurs avec inverseur et deux régulations de vitesse. Sa porte vitrée avec éclairage LED intégré et son système d'auto-nettoyage soulignent son engagement envers l'efficacité et l'hygiène. Un atout robuste et fiable en inox pour toute cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Électronique et tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937
Profondeur (mm) : 821	Hauteur (mm) : 715	Poids (kg) : 105
Puissance (W) : 10500	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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

FourniResto

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30