

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

MIZPE166TC1B



FourniResto
★☆★

Le Four à Convection Zenith Touch - 16 x GN 1/1 est un incontournable pour toute cuisine professionnelle exigeante. Avec sa capacité de 16 niveaux et des dimensions GN 1/1 ou 600x400 mm, il offre une flexibilité importante dans la préparation de plats multiples simultanément. Sa puissance de 28600 W assure une montée en température rapide jusqu'à 260°C. Innovant, il intègre un système de commande électronique tactile permettant de gérer facilement 120 programmes de cuisson, une régulation numérique pour l'injection d'eau, et un programme d'auto-nettoyage. Tout cela encadré par une construction solide en inox et une porte vitrée avec éclairage à LED.

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 : 16
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 1091
Profondeur (mm) : 938	Hauteur (mm) : 1900	Poids (kg) : 310
Puissance (W) : 28600	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