

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 28500 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 Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 16	Minuteur : Non
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
----------------	-------------------	----------------