

Four à Convection Top Pastry - 4 x GN 1/1

MISPE46SVR1B



FourniResto 

Optimisez la qualité et l'efficacité de vos préparations avec le Four à Convection Top Pastry - 4 x GN 1/1, une solution de cuisson supérieure pour les professionnels de la restauration. Ce modèle robuste en acier inoxydable offre une capacité de 4 niveaux, compatible avec les plaques GN 1/1 ou 600x400 mm, permettant une grande flexibilité dans le type et la quantité de produits à cuire. Atteignant des températures de 30 à 280°C, il garantit une cuisson précise grâce à ses commandes électroniques et à sa fonction programmable. Équipé de deux moteurs avec inverseur et d'un éclairage halogène, chaque préparation est réalisée à la perfection.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Électronique et manette	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280
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) : 102	Puissance (W) : 10500	Eclairage Intérieur : Oui
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