

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 |
|----------------|-------------------|----------------|