

# Four à Convection Top Pastry - 6 x GN 1/1 MISPE66SVR1B



## FourniResto

Le **\*\*Four à Convection Top Pastry - 6 x GN 1/1\*\*** est l'outil idéal pour les professionnels exigeants de la restauration. Offrant une puissance de 10500 W et une alimentation de 400 V, ce four spacieux peut accueillir six niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. La régulation précise de la température, de 30 à 280°C, associée à des commandes électroniques et une fonction programmable, garantit une cuisson optimale. Avec sa construction robuste en inox et sa porte vitrée, la surveillance des cuissons est facilitée, tout en assurant une durabilité et une facilité de nettoyage supérieures.

### 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 : 6	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 937	Profondeur (mm) : 821	Hauteur (mm) : 875
Poids (kg) : 114	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
----------------	-------------------	----------------