

Four à Convection Top Pastry - 10 x GN 1/1

MISPE106SVR1B



Le Four à Convection Top Pastry - 10 x GN 1/1 allie efficacité et technologie de pointe pour optimiser la productivité en cuisine. Doté de 10 niveaux pouvant accueillir des plaques GN 1/1 ou 600x400, il répond aux exigences élevées de la cuisine professionnelle. Sa puissante alimentation de 400 V et 15700 W permet une montée rapide en température, de 30 à 280°C, garantissant une cuisson précise et uniforme grâce à ses 3 moteurs avec inverseur. Programmable avec des commandes électroniques, ce four dispose également d'un éclairage intérieur en halogène, d'un minuteur, et d'une porte vitrée robuste en inox, pour un contrôle optimal du processus de cuisson.

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 : 10	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 937	Profondeur (mm) : 827	Hauteur (mm) : 1211
Poids (kg) : 149	Puissance (W) : 15700	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------