

Four à Convection Top Pastry - 16 x GN 1/1

MISPE166SVR1B



Le Four à Convection Top Pastry - 16 x GN 1/1, doté d'une capacité impressionnante et d'un design en inox robuste, est l'allié idéal pour les professionnels de la boulangerie et de la pâtisserie exigeants. Sa technologie avancée permet une cuisson uniforme grâce à cinq moteurs avec inverseur, et ses commandes électroniques et manuelles offrent une précision sans faille, avec une plage de température de 30 à 280°C. Incluant un chariot pour 16 plaques et un éclairage intérieur halogène, ce four facilite et optimise les processus dans les cuisines professionnelles.

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 : 16	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1050	Profondeur (mm) : 938	Hauteur (mm) : 1900
Poids (kg) : 310	Puissance (W) : 28500	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400		

Informations Logistiques :

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