

Four à Convection Digitales Top Pastry - 6 x GN 1/1 MISPE66DSVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Digitales Top Pastry - 6 x GN 1/1 est conçu pour optimiser la productivité en restauration professionnelle. Offrant une capacité de 6 niveaux et compatible avec les plaques GN 1/1 ou 600x400, il est idéal pour les opérations à grand volume. Doté d'une commande digitale intuitive et d'une porte vitrée battante, ce four puissant (10500 W) atteint jusqu'à 260°C. Il intègre la technologie moderne avec mémoire de 100 programmes de cuisson, phase de préchauffage et ventilation réglable sur 5 vitesses pour une cuisson uniforme et précise.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Digitale
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937
Profondeur (mm) : 885	Hauteur (mm) : 875	Poids (kg) : 98
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