

Four à Convection Digitales Top Pastry - 4 x GN 1/1

MISPE46DSVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Digitales Top Pastry - 4 x GN 1/1 représente un choix stratégique pour les professionnels exigeants de la restauration. Avec ses 4 niveaux et la capacité d'accueillir des plaques GN 1/1 ou 600x400, ce four multifonctionnel optimise les processus de cuisson grâce à une commande digitale programmable permettant de sauvegarder jusqu'à 100 programmes avec 4 phases chacun. La puissance de 10500 W et une température réglable de 30 à 260°C garantissent une cuisson précise et uniforme. Son design en inox avec porte vitrée et éclairage LED intérieur, allie durabilité et facilité de surveillance des mets.

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 : 4
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937
Profondeur (mm) : 885	Hauteur (mm) : 715	Poids (kg) : 86
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
----------------	-------------------	----------------