

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

MISPE106DSVR1B



Le Four à Convection Digitales Top Pastry - 10 x GN 1/1 est l'outil indispensable pour maîtriser l'art de la pâtisserie professionnelle. Doté de dimensions optimales et d'une construction robuste en inox, ce four excelle par sa capacité à accueillir jusqu'à 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Sa plage de température, de 30 à 260°C, combinée à un contrôle digital précis, permet d'adapter parfaitement la cuisson à différents types de préparations. Le programmeur intégré offre la possibilité de mémoriser jusqu'à 100 programmes avec 4 phases de cuisson, garantissant une répétabilité et une précision exceptionnelles pour chaque recette. Le système de ventilation à 5 vitesses et l'éclairage LED assurent une visibilité et une cuisson uniformes.

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 : 10
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937
Profondeur (mm) : 890	Hauteur (mm) : 1211	Poids (kg) : 153
Puissance (W) : 15600	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400

Informations Logistiques :

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