

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

MISPE166DSVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Digitales Top Pastry - 16 x GN 1/1 est l'outil incontournable pour les professionnels exigeants de la restauration. Doté d'une capacité impressionnante de 16 niveaux et acceptant des plaques jusqu'à 600x400 mm, ce four robuste en inox maximise l'espace et la productivité, permettant de gérer des volumes élevés avec une facilité surprenante. Grâce à son système de commande digitale programmable, il offre une flexibilité totale avec une mémoire capable de stocker jusqu'à 99 programmes multistades. Son puissant éclairage intérieur halogène améliore la visibilité, tandis que la porte vitrée permet de surveiller la cuisson sans perturber le processus. Une technologie de pointe pour des résultats de cuisson parfaits.

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 : 16
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 1051
Profondeur (mm) : 1002	Hauteur (mm) : 1900	Poids (kg) : 250
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