

# Four à Convection Manette Top Pastry - 4 x GN 1/1

## MIPE46SVRLC



# FourniResto

Le Four à Convection Manette Top Pastry - 4 x GN 1/1 est l'outil idéal pour les professionnels exigeants de la restauration. Offrant une puissance de 7700 W et une alimentation de 400 V, ce modèle garantit une cuisson homogène grâce à ses deux moteurs avec inverseur. Doté d'un contrôle manuel précis allant de 30 à 280°C et un minuteur jusqu'à 120 minutes, il permet une gestion optimale du processus de cuisson. Les professionnels apprécieront sa finition en inox brossé et sa porte vitrée robuste, facilitant le suivi de la cuisson sans ouvrir la porte.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                                   |                                                             |
|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Alimentation : 400 V          | Type de Porte : Battante          | Type de Commande : Manette                                  |
| Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 280    | Programmable : Oui                                          |
| Porte : Vitrée                | Nombre de portes : 1              | Nombre de Niveaux : 4                                       |
| Minuteur : Oui                | Finition Extérieure : Inox Brossé | Longueur (mm) : 800                                         |
| Profondeur (mm) : 733         | Hauteur (mm) : 577                | Poids (kg) : 67                                             |
| Puissance (W) : 7700          | Eclairage Intérieur : Oui         | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 ou 600x400 |

### Informations Logistiques :

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