

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
----------------	-------------------	----------------