

Four à Convection Manette Top Pastry - 6 x GN 1/1

MIPE66SVRLC



FourniResto

Le Four à Convection Manette Top Pastry - 6 x GN 1/1 est l'équipement idéal pour les professionnels de la restauration exigeants. Avec une capacité de 6 niveaux et des dimensions de plaques GN 1/1 ou 600x400 mm, ce four robuste en inox offre une puissance de 10500 W et une plage de température de 30 à 280°C. Programmable et muni d'un minuteur manuel jusqu'à 120 minutes, il assure une cuisson précise grâce à ses deux moteurs avec inverseur. La porte vitrée et l'éclairage intérieur halogène facilitent le suivi du processus de cuisson, augmentant ainsi l'efficacité et la qualité en cuisine.

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 : 6
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 817
Profondeur (mm) : 888	Hauteur (mm) : 951	Poids (kg) : 98
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
----------------	-------------------	----------------