

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

MIPE106SVRLC



Le Four à Convection Manette Top Pastry - 10 x GN 1/1 est l'outil idéal pour les professionnels exigeants de la restauration. Doté d'une puissance de 15800W et d'une capacité de 10 niveaux, ce four multifonctionnel permet une cuisson uniforme et rapide grâce à ses trois moteurs avec inverseur. Sa plage de température, de 30 à 280°C, assure une flexibilité maximale, tandis que la porte vitrée et l'éclairage intérieur halogène offrent une visibilité parfaite sur les préparations. Sa programmabilité, combinée à un minuteur précis, simplifie les processus de cuisson, optimisant ainsi la gestion du temps et de l'énergie.

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 : 10
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 817
Profondeur (mm) : 888	Hauteur (mm) : 1287	Poids (kg) : 128
Puissance (W) : 15800	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400

Informations Logistiques :

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