

Four à Convection Top Pastry 10 x GN 1/1 - Frontal Inférieur Commandes Digitales

MIPE106DSVRLC



FourniResto 

Révolutionnez la cuisine professionnelle avec le Four à Convection Top Pastry 10 x GN 1/1 - Frontal Inférieur Commandes Digitales. Ce four offre une puissance impressionnante de 15800W et une capacité de 10 niveaux, acceptant des plaques GN 1/1 ou 600x400 mm, idéal pour une utilisation intensive en restauration. Sa plage de température de 30 à 260°C, combinée à des commandes digitales programmables et une mémoire de 100 programmes de cuisson, garantit une précision inégalée. Equipé de trois moteurs avec inverseur et d'options de cuisson avancées telles que la cuisson sous vide et delta T, ce four en inox avec porte vitrée est non seulement robuste mais aussi facile à entretenir grâce à son programme de nettoyage automatique. Connectivité Wi-Fi intégrée pour une gestion optimale.

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 : 10
Minuteur : Non	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