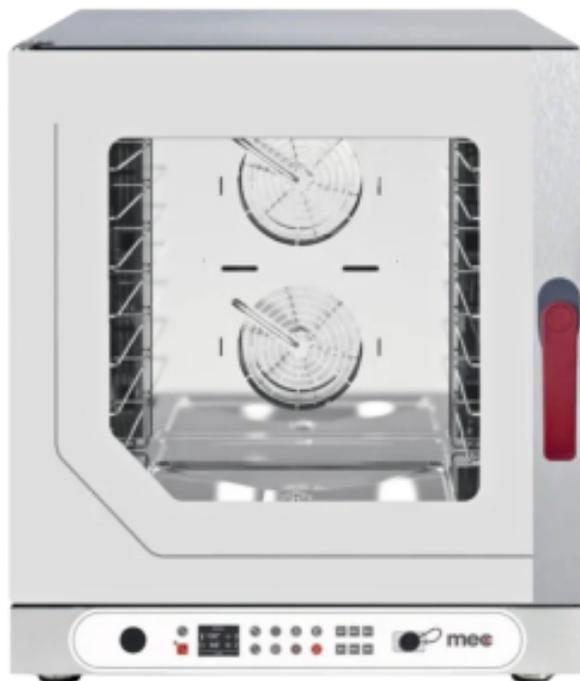


Four à Convection Top Pastry 6 x GN 1/1 - Frontal Inférieur Commandes Digitales MIPE66DSVRLC



FourniResto 

Le Four à Convection Top Pastry 6 x GN 1/1 - Frontal Inférieur avec Commandes Digitales offre une technologie avancée pour une cuisson de précision grâce à ses commandes numériques faciles d'utilisation et à sa capacité de mémorisation de 100 programmes ajustables. Conçu en inox avec une porte vitrée, il allie robustesse et facilité de surveillance du processus de cuisson. Ce modèle haute performance de 10500W atteint une température maximale de 260°C, est équipé d'un éclairage intérieur halogène et propose des options comme cuisson sous vide et fermentation, idéales pour une variété de préparations.

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 : 6
Minuteur : Non	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