

Four à Convection Power 4 x GN 1/1 - Frontal Inférieur

Commandes Digitales

MIPE46DUR1B

FourniResto



Le Four à Convection Power 4 x GN 1/1 - Frontal Inférieur Commandes Digitales est conçu pour les professionnels exigeants. Doté de deux moteurs avec inverseur et d'une capacité de mémorisation de 99 programmes de cuisson comportant chacun quatre phases, ce four offre précision et versatilité. Sa plage de température de 30 à 260°C et ses commandes digitales permettent un contrôle optimal, tandis que la porte vitrée et l'humidificateur intégré garantissent des résultats toujours parfaits et homogènes. Sa robuste finition en inox assurera durabilité et facilité de nettoyage.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 ou 400V	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 : 4
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 800
Profondeur (mm) : 733	Hauteur (mm) : 577	Poids (kg) : 55
Puissance (W) : 6700	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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