

Four à Convection Power 4 x GN 1/1 - Frontal Inférieur Commandes Manette MIPE46UR1B



FourniResto

Le Four à Convection Power 4 x GN 1/1 - Frontal Inférieur Commandes Manette est l'outil idéal pour les professionnels exigeants. Avec ses dimensions adaptées aux plaques GN 1/1, une puissance de 6700W et une capacité de quatre niveaux, ce four maximise l'efficacité en cuisine. De plus, sa plage de température allant de 30°C à 280°C et ses commandes par manette offrent un contrôle précis des cuissons. Sa construction en inox et sa porte vitrée conjuguent robustesse et facilité d'entretien, tandis que l'éclairage intérieur permet une visibilité optimale.

Caractéristiques Produit :

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

Informations Logistiques :

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