

Four à Convection Basic avec Humidificateur - 4 x GN 1/1 - 230 V MIPE46UE1B



FourniResto

Le Four à Convection Basic avec Humidificateur - 4 x GN 1/1 - 230 V offre une cuisson uniforme et efficace pour tous les professionnels de la restauration. Doté d'une capacité de 4 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm et d'une puissance de 3300 watts, il assure un contrôle précis avec une plage de température de 30 à 260°C. Son design robuste en inox et sa porte vitrée battante garantissent durabilité et facilité d'utilisation. L'humidification manuelle ajoute une touche supplémentaire pour des résultats toujours parfaits.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manette
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Non
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 750	Profondeur (mm) : 692
Hauteur (mm) : 553	Poids (kg) : 50	Puissance (W) : 3300
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400		

Informations Logistiques :

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