

Four à Convection Basic avec Humidificateur - 4 x GN 1/1 - 230/400 V MIPE46UEP1B



FourniResto

Le Four à Convection Basic avec Humidificateur - 4 x GN 1/1 - 230/400 V allie efficacité et robustesse pour les professionnels. Sa capacité de 4 niveaux et les dimensions acceptant les plaques GN 1/1 ou 600x400 mm offrent une grande flexibilité pour différentes préparations. Doté d'un régulateur de temps de 0-120 minutes et d'une humidification manuelle, ce four atteint une température maximale de 260°C, idéale pour une cuisson uniforme et rapide. Sa finition en inox garantit durabilité et facilité de nettoyage.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 ou 400V	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) : 5800
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400		

Informations Logistiques :

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