

Four à Convection Basic avec Humidificateur et Inverseur

- 3 x GN 1/1 - 230 V
MIPE36UER1B



FourniResto

Le Four à Convection Basic avec Humidificateur et Inverseur - 3 x GN 1/1 - 230 V est un outil indispensable pour les professionnels de la restauration. Équipé d'un humidificateur manuel et de deux moteurs avec inverseur, il garantit une cuisson uniforme et optimale pour une grande variété de plats. Avec trois niveaux compatibles GN 1/1 ou 600x400, il offre une grande flexibilité, tandis que le contrôle de température de 30°C à 280°C permet d'adapter précisément la chaleur requise. La facilité d'utilisation est renforcée par des commandes manuelles et un minuteur jusqu'à 120 minutes. Ce modèle robuste en inox est programmable pour une efficacité accrue.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	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 : 3
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 750
Profondeur (mm) : 754	Hauteur (mm) : 455	Poids (kg) : 36
Puissance (W) : 3300	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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