

Four à Convection Basic avec Humidificateur et Inverseur

- 4 x GN 1/1 - 400 V

MIPE46UER1B



FourniResto

Le Four à Convection Basic avec Humidificateur et Inverseur - 4 x GN 1/1 - 400 V représente un choix judicieux pour les professionnels de la restauration recherchant efficacité et polyvalence. Doté d'une puissance de 6700 watts et d'une capacité de 4 niveaux, il permet une cuisson uniforme grâce à ses deux moteurs avec inverseur. Sa plage de température, de 30 à 280°C, s'adapte à divers types de cuissons. L'humidificateur manuel et le minuteur intégré facilitent la maîtrise du processus de cuisson, tandis que la porte vitrée et la finition en inox assurent durabilité et facilité de nettoyage.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 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 : 4
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 750
Profondeur (mm) : 692	Hauteur (mm) : 553	Poids (kg) : 50
Puissance (W) : 6700	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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