Four à Convection Basic Digitales avec Humidificateur et Inverseur - 3 x GN 1/1 - 230 V

MIPE36DUER1B

Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Basic Digitales, équipé d'un humidificateur et d'un inverseur. Ce modèle robuste en inox accueille trois plaques GN 1/1, offrant une grande flexibilité avec une mémoire de 99 programmes de cuisson ajustables en trois phases. Sa technologie avancée assure un préchauffage automatique et une régulation précise de la température, allant de 30°C à 260°C, pour une cuisson impeccable à chaque utilisation. Ajout indispensable pour toute cuisine professionnelle exigeante.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Type de Porte :** Battante	**Type de Commande :** Digitale
Température Minimum (°C) : 30	**Température Maximum (°C) :** 260	**Programmable :** Oui
Porte : Vitrée	**Nombre de portes :** 1	**Nombre de Niveaux :** 3
Minuteur : Non	**Finition Extérieure :** Inox	**Longueur (mm) :** 750
Profondeur (mm) : 754	**Hauteur (mm) :** 455	**Poids (kg) :** 37
Puissance (W) : 3300	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**