

Four à Convection Basic Digitales avec Humidificateur et Inverseur - 4 x GN 1/1 - 230 V

MIPE43DUER1B



FourniResto

Le Four à Convection Basic Digitales avec Humidificateur et Inverseur - 4 x GN 1/1 - 230 V représente l'innovation en cuisine professionnelle. Doté d'un humidificateur automatique et d'une mémoire capable de stocker jusqu'à 99 programmes de cuisson, ce four assure une précision exceptionnelle. La commande digitale permet un ajustement facile de la température, allant de 30°C à 260°C, s'adaptant à divers besoins culinaires. La porte vitrée offre une résistance et une visibilité optimales, tandis que la finition en inox garantit durabilité et facilité d'entretien. Ce four compact et puissant (3000 W) est parfait pour optimiser l'efficacité en cuisine.

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 : 4
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 560
Profondeur (mm) : 683	Hauteur (mm) : 530	Poids (kg) : 33
Puissance (W) : 3000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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