

Four à Convection Basic Digitales avec Humidificateur et Inverseur - 4 x GN 1/1 - 400 V

MIPE46DUER1B



FourniResto

Le Four à Convection Basic Digitales avec Humidificateur et Inverseur est l'allié parfait pour les professionnels exigeants. Doté de 4 niveaux compatibles GN 1/1, il atteint une température maximum de 260°C, idéal pour une cuisson précise et uniforme. Sa commande digitale programmable avec mémoire pour 99 programmes assure une grande flexibilité et répétabilité des résultats. L'humidificateur intégré permet la maîtrise parfaite de l'humidité, crucial pour la pâtisserie et la boulangerie. Robuste, avec sa finition en inox et porte vitrée basculante, ce four combine durabilité et facilité d'utilisation.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Basculante	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) : 750
Profondeur (mm) : 757	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
----------------	-------------------	----------------