

Four à Convection Basic avec Humidificateur et Inverseur

- 4 Niveaux 450x340 mm

MIPE43UER1B



FourniResto

Optimisez votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Basic équipé d'un humidificateur et d'un inverseur. Ce modèle, doté de 4 niveaux de plaques de dimensions 450x340 mm, est parfait pour une cuisson uniforme grâce à l'inverseur de rotation de l'air. Grâce à son humidificateur, il maintient une cuisson optimale pour des résultats toujours moelleux et dorés. Construit en inox avec une porte vitrée, il est robuste tout en permettant de surveiller facilement la progression de la cuisson. Programmable avec un minuteur intégré, il offre une grande facilité d'utilisation. Puissant (3000 W), il atteint rapidement des températures allant de 30 à 280°C.

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 : 4
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 560
Profondeur (mm) : 683	Hauteur (mm) : 530	Poids (kg) : 33
Puissance (W) : 3000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 450 X 340	

Informations Logistiques :

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

FourniResto

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30