

Four à Convection Basic - 4 Niveaux 450 x 340 mm

MIPE43E1B



FourniResto

Le Four à Convection Basic - 4 Niveaux 450 x 340 mm combine performance et design pour répondre aux exigences de la cuisine professionnelle. Doté d'une puissance de 2900 W et d'une capacité de quatre niveaux, ce modèle assure une cuisson uniforme jusqu'à 280°C. Programmable, avec commande manuelle et minuterie (0-120 minutes), il optimise les processus de cuisson. Sa construction tout inox et sa porte vitrée équipée d'une garniture d'étanchéité professionnelle garantissent durabilité et facilité de nettoyage. L'éclairage intérieur et la possibilité d'ajouter des glissières pour plaques GN en font un choix polyvalent et efficace pour tout environnement de restauration.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	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) : 623	Hauteur (mm) : 530
Poids (kg) : 28	Puissance (W) : 2900	Eclairage Intérieur : Oui
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