

Four à Convection Basic avec Humidificateur - 4 Niveaux

450 x 340 mm

MIPE43UE1B



FourniResto

Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Basic avec Humidificateur - 4 Niveaux 450 x 340 mm. Conçu en acier inoxydable, ce modèle robuste assure une distribution homogène de la chaleur et offre une capacité de contrôle précis grâce à son système de commande manuel et à son minuteur de 120 minutes. Sa fonction d'humidification améliore la qualité de la cuisson, faisant ressortir la texture et le goût des aliments. La porte vitrée permet une surveillance aisée, tandis que l'éclairage intérieur garantit une visibilité optimale. Une température réglable de 30°C à 280°C offre une grande flexibilité culinaire.

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) : 683	Hauteur (mm) : 530
Poids (kg) : 32	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