

Four à Convection Gaz Mécanique - 4 x GN 1/1

MIPG46SVR1B



FourniResto

Optimisez votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Gaz Mécanique - 4 x GN 1/1. Ce four robuste en inox, doté de commandes mécaniques, permet une régulation précise de la température (de 30°C à 260°C) et une distribution uniforme de la chaleur. La capacité de 4 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm assure une grande flexibilité pour toutes préparations. L'éclairage LED intégré et la porte vitrée bas émissif améliorent la visibilité tout en conservant l'énergie. Parfait pour les professionnels exigeant efficacité et fiabilité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Mécanique	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 939
Profondeur (mm) : 868	Hauteur (mm) : 861	Poids (kg) : 117
Puissance (W) : 290	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400

Informations Logistiques :

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

FourniResto

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30