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

MIPG46SVR1B

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**