

Four à Convection Gaz Mécanique - 6 x GN 1/1

MIPG66SVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Gaz Mécanique - 6 x GN 1/1 combine haute performance et design durable. Avec une plage de température de 30°C à 260°C et six niveaux, il offre une flexibilité exceptionnelle pour tout type de cuisson. Sa structure en inox et sa porte vitrée équipée d'un éclairage LED optimisent le suivi du processus de cuisson, tandis que les commandes mécaniques garantissent une utilisation intuitive. Idéal pour les professionnels exigeants, ce four robuste est un pilier de fiabilité dans toute cuisine commerciale.

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 : 6
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 939
Profondeur (mm) : 868	Hauteur (mm) : 985	Poids (kg) : 129
Puissance (W) : 540	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400

Informations Logistiques :

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