

Four à Convection Gaz Mécanique - 10 x GN 1/1

MIPG106SVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Gaz Mécanique - 10 x GN 1/1 combine performance et robustesse avec une structure en acier inox. Sa capacité vous permet de gérer de grands volumes avec 10 niveaux disponibles, compatible GN 1/1 ou 600x400 mm. Ce four atteint une température maximale de 260°C, contrôlée par des commandes mécaniques, idéales pour la précision en environnement professionnel. L'éclairage LED intégré et la porte vitrée facilitent la surveillance des cuissons sans ouverture. Parfait pour les cuisines exigeantes, offrant fiabilité et efficacité énergétique.

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 : 10
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 939
Profondeur (mm) : 868	Hauteur (mm) : 1321	Poids (kg) : 164
Puissance (W) : 790	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400

Informations Logistiques :

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