

Four à Convection Gaz LCD Digitale - 6 x GN 1/1

MIPG66DSVR1B



FourniResto

Découvrez le Four à Convection Gaz LCD Digitale - 6 x GN 1/1, le choix ultime pour les professionnels de la restauration exigeants. Équipé de commandes digitales précises, ce four offre une gestion optimale de la température, allant de 30°C à 260°C, garantissant des résultats de cuisson parfaits pour une grande variété de plats. Sa capacité de 6 niveaux accepte les formats GN 1/1 ou 600x400 mm, permettant une grande flexibilité dans la préparation des repas. Avec des fonctionnalités avancées telles que la cuisson sous vide, programmation de 100 recettes avec cycles multiples, et connectivité WiFi pour un contrôle à distance, ce four en inox avec porte vitrée est conçu pour booster l'efficacité et la qualité en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Digitale
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui
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
----------------	-------------------	----------------