

Four à Convection Touch Evolution - 20 x GN 1/1 - 310 kg

MIGE2011TC1B



Le Four à Convection Touch Evolution - 20 x GN 1/1 - 310 kg se distingue par sa capacité exceptionnelle à gérer simultanément jusqu'à 20 niveaux de plaques GN 1/1, optimisant ainsi l'efficacité en cuisine professionnelle. Doté d'un contrôle numérique avec 400 programmes et une gestion de la température allant jusqu'à 280°C, cet équipement permet une personnalisation poussée via sa commande tactile. La fonction d'auto-nettoyage, l'éclairage intérieur et une porte vitrée battante augmentent considérablement le confort d'utilisation tout en assurant une visibilité optimale. Avec ses connectivités modernes telles que Wi-Fi et CLOUD, la gestion à distance devient une réalité simplifiant la coordination des tâches culinaires.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Électronique et tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 20
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 1091
Profondeur (mm) : 938	Hauteur (mm) : 1900	Poids (kg) : 310
Puissance (W) : 28600	Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

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