

Four à Convection Zenith Touch - 7 x GN 1/1 - 119 kg

MIZGE711TC1B



FourniResto

Le Four à Convection Zenith Touch - 7 x GN 1/1 - 119 kg est un choix de premier plan pour les professionnels exigeants. Équipé de 120 programmes de cuisson et conçu pour des performances optimales avec son moteur triphasé et sa technologie de ventilation réversible bi-directionnelle, ce four assure une cuisson uniforme et rapide. Son interface tactile intuitive et son logiciel multilingue facilitent son utilisation et sa programmation. Le nettoyage est simplifié grâce au programme d'auto-nettoyage intégré et à la structure facile à nettoyer avec double vitrage. Robuste et efficace, ce modèle en inox garantit également une excellente isolation thermique et une grande durabilité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 7
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937
Profondeur (mm) : 821	Hauteur (mm) : 875	Poids (kg) : 119
Puissance (W) : 10500	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
----------------	-------------------	----------------