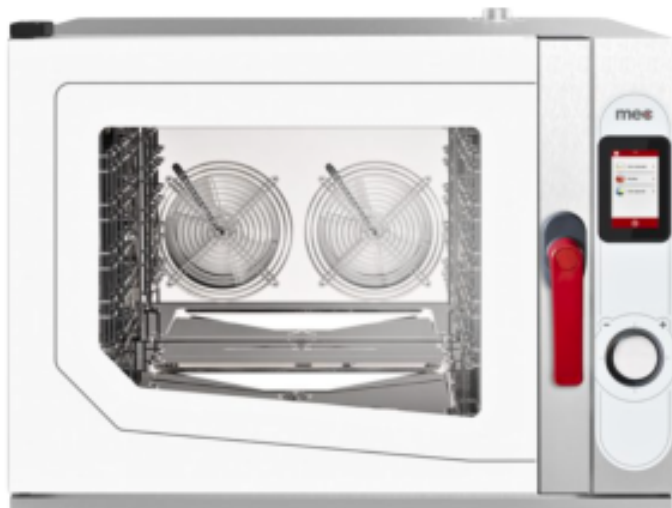


Four à Convection Zenith Touch - 5 x GN 1/1 - 105 kg

MIZGE511TC1B



FourniResto

Le Four à Convection Zenith Touch - 5 x GN 1/1 - 105 kg est l'allié idéal pour les professionnels exigeants. Avec ses 120 programmes de cuisson modifiables, incluant des fonctions avancées comme la fermentation et un programme auto-nettoyant, ce four combine haute performance et simplicité d'utilisation grâce à son interface tactile et intuitive. Sa structure en inox et son isolation thermique optimisée assurent une durabilité et une efficacité énergétique sans égal. En outre, la technologie de ventilation réversible bi-directionnelle garantit une cuisson uniforme pour des résultats toujours parfaits.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Électronique et tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937
Profondeur (mm) : 821	Hauteur (mm) : 715	Poids (kg) : 105
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
----------------	-------------------	----------------

FourniResto

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30