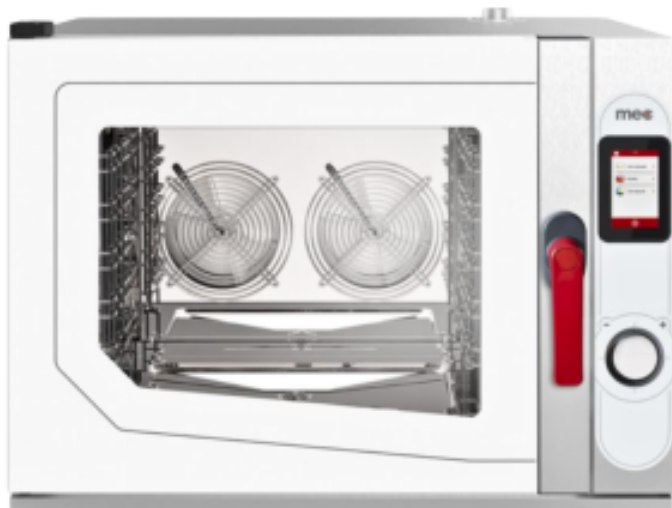


# Four à Convection Zenith Touch - 5 x GN 1/1 - 105 kg

## 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](http://www.fourniresto.com)

04 84 98 00 30