

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

## MIZGE2011TC1B



# FourniResto



Le Four à Convection Zenith Touch - 20 x GN 1/1 - 310 kg représente l'excellence en matière de technologie de cuisson pour les professionnels de la restauration. Doté de 120 programmes ajustables et d'une capacité de 20 niveaux, ce four de haute performance (28500 W) offre une précision remarquable, grâce à son contrôle tactile électronique et son écran de 5 pouces. La fonction de régulation numérique de l'injection d'eau et les technologies avancées comme la ventilation réversible et le système auto-nettoyant augmentent efficacement la productivité tout en réduisant les coûts opérationnels. Robuste avec une finition en inox et porte double vitrage, il garantit une isolation optimale et une consommation énergétique réduite.

## 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 : 20
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 1091
Profondeur (mm) : 938	Hauteur (mm) : 1900	Poids (kg) : 310
Puissance (W) : 28500	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
----------------	-------------------	----------------