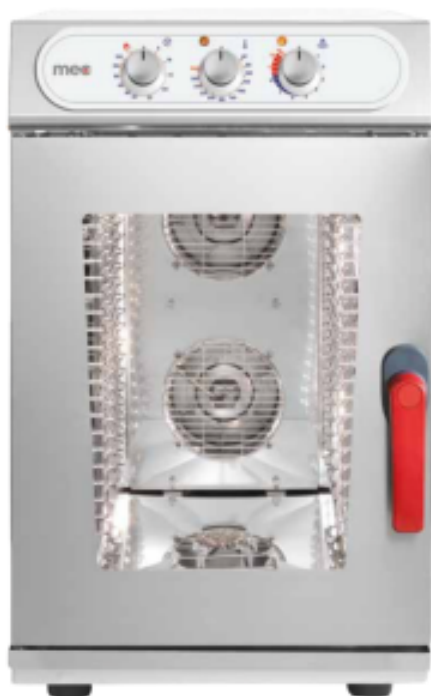


Four à Convection Frontal Supérieur Manette Prime - 10 x GN 1/1

MIGE1011SVR1B



Le Four à Convection Frontal Supérieur Manette Prime - 10 x GN 1/1 optimise les performances en cuisine professionnelle avec ses dimensions compactes, parfaites pour les espaces limités. Doté de 10 niveaux ajustables parfaitement calibrés pour accueillir des plaques GN 1/1, il garantit une cuisson uniforme grâce à ses moteurs avec inverseur automatique et une gestion précise de la température variant de 30 à 260°C. Le panneau de commande manuel assure une utilisation intuitive, tandis que la porte vitrée bas émissif et la chambre en inox facilitent le suivi et le nettoyage.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manette	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 10
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 530
Profondeur (mm) : 896	Hauteur (mm) : 939	Poids (kg) : 101.5
Puissance (W) : 14000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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