

Four à Convection Frontal Supérieur Manette Prime - 6 x GN 1/1

MIGE611SVR1B



FourniResto

Optimisez la productivité de votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Frontal Supérieur Manette Prime - 6 x GN 1/1. Ce modèle robuste en acier inoxydable assure une cuisson uniforme grâce à ses 6 niveaux compatibles GN 1/1 ou 600x400 mm, et une température ajustable de 30°C à 260°C. Sa porte vitrée bas émissif et l'éclairage intérieur halogène permettent une surveillance aisée des mets. L'injection directe de vapeur et les commandes mécaniques facilitent la gestion précise des cuissons. Un allié indispensable pour des résultats de haute qualité.

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 : 6
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 530
Profondeur (mm) : 896	Hauteur (mm) : 755	Poids (kg) : 83
Puissance (W) : 7000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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

FourniResto

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30