

# Four à Convection Frontal Supérieur Manette Prime - 6 x GN 2/3

## MIGE623SVR1B



# FourniResto

Le Four à Convection Frontal Supérieur Manette Prime - 6 x GN 2/3 combine performance et praticité. Doté d'une alimentation de 400 V et d'une puissance de 5300 W, ce four peut atteindre une température maximale de 260°C, assurant une cuisson précise grâce à son contrôle par manette, programmable pour une adaptation parfaite à divers besoins culinaires. Son design compact et sa structure en inox facilitent son intégration dans des espaces restreints tout en garantissant une facilité de nettoyage. La porte vitrée basse émissivité avec isolation professionnelle améliore l'efficacité énergétique et la sécurité.

### Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manette	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Programmable : Oui	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 530	Profondeur (mm) : 721	Hauteur (mm) : 755
Poids (kg) : 72	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 2/3 : 354 x 325	

### Informations Logistiques :

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