

Four à Convection Manette Top Gastronomy - 7 x GN 1/1

- 98 kg

MISGE711SVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Manette Top Gastronomy - 7 x GN 1/1 - 98 kg est l'outil idéal pour les professionnels exigeants. Capable d'accueillir 7 niveaux GN 1/1, ce four robuste en inox assure une distribution homogène de la chaleur grâce à ses 2 moteurs avec inverseur, atteignant une température maximale de 280°C. Il est équipé d'un système de commande programmable manuelle et numérique pour une précision optimale, tandis que sa porte vitrée à ouverture latérale et son éclairage halogène facilitent la surveillance des cuissons.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manette	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280
Programmable : Oui	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 7	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 937	Profondeur (mm) : 885	Hauteur (mm) : 875
Poids (kg) : 98	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
----------------	-------------------	----------------