

Four à Convection Manette Top Gastronomy - 5 x GN 2/3 - 55 kg MISGE523SVR1B



FourniResto

Optimisez votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Manette Top Gastronomy - 5 x GN 2/3 - 55 kg. Conçu pour les professionnels exigeants, ce four offre une puissance de 5400W et une plage de température de 30°C à 280°C, permettant une cuisson précise de divers plats. Doté de 5 niveaux GN 2/3 et d'un éclairage intérieur halogène, il assure une visibilité parfaite. Sa structure robuste en inox et sa porte vitrée à basse émissivité augmentent l'efficacité énergétique et facilitent le nettoyage.

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 : 5	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 700	Profondeur (mm) : 780	Hauteur (mm) : 625
Poids (kg) : 55	Puissance (W) : 5400	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 2/3 : 354 x 325		

Informations Logistiques :

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