

Four à Convection Manette Top Gastronomy - 5 x GN 1/1

- 86 kg
MISGE511SVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Manette Top Gastronomy - 5 x GN 1/1 - 86 kg est l'allié idéal pour tout professionnel de la restauration exigeant efficacité et précision. Doté de 5 niveaux et une capacité GN 1/1, ce four robuste en inox atteint une température maximale de 280°C, parfait pour une variété de plats. Sa porte vitrée bas émissive et l'éclairage intérieur halogène permettent une surveillance optimale. Programmable avec commandes mécaniques et digitales, il offre une grande flexibilité et précision culinaire.

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) : 937	Profondeur (mm) : 885	Hauteur (mm) : 715
Poids (kg) : 86	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
----------------	-------------------	----------------