

Four à Convection Manette Top Gastronomy - 12 x GN

1/1 - 153 kg
MISGE1211SVR1B



FourniResto

Optimisez la performance de votre cuisine avec le Four à Convection Manette Top Gastronomy - 12 x GN 1/1. Ce modèle robuste de 153 kg allie haute technologie et efficacité. Il dispose de 12 niveaux, acceptant des plaques GN 1/1 pour une capacité maximale. Grâce à sa plage de température de 30°C à 280°C et à son système de commande manuelle, ce four garantit une précision exceptionnelle, augmentant ainsi l'efficacité opérationnelle. Son design en acier inox et sa porte vitrée facilitent non seulement le nettoyage mais aussi le suivi de la cuisson.

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 : 12	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 937	Profondeur (mm) : 890	Hauteur (mm) : 1211
Poids (kg) : 153	Puissance (W) : 15700	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
----------------	-------------------	----------------

FourniResto

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30