

Four à Convection Manette Top Gastronomy - 20 x GN

1/1 - 250 kg

MISGE2011SVR1B



FourniResto 
★☆☆★

Optimisé pour les professionnels exigeants, le Four à Convection Manette Top Gastronomy - 20 x GN 1/1 - 250 kg allie performance et robustesse. Doté d'une capacité de 20 niveaux GN 1/1 et d'une puissance de 28500W, ce four assure une cuisson uniforme grâce à ses 5 moteurs avec inverseur. La température réglable de 30 à 280°C, combinée à un système de vapeur précis, permet une adaptation parfaite à chaque recette. Le contrôle est facilité par des commandes manuelles et digitales, rendant son utilisation intuitive. La construction en acier inox et la porte vitrée à isolation renforcée garantissent durabilité et efficacité énergétique.

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 : 20	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1051	Profondeur (mm) : 1002	Hauteur (mm) : 1881
Poids (kg) : 250	Puissance (W) : 28500	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
----------------	-------------------	----------------