

Four à Convection Manette Top Gastronomy - 40 x GN

1/1 - 287 kg
MISGE4011SVR1B



Le Four à Convection Manette Top Gastronomy - 40 x GN 1/1 - 287 kg est conçu pour les professionnels exigeants de la restauration. Offrant une capacité impressionnante de 40 niveaux GN 1/1, ce four robuste en inox garantit une cuisine efficace grâce à son système de réglage de la température allant de 30°C à 280°C et ses cinq moteurs avec inverseur. Sa porte vitrée dotée d'un vitrage bas émissif et d'une isolation professionnelle optimise la conservation de la chaleur. La programmabilité et le minuteur manuel jusqu'à 120 minutes assurent une cuisson précise pour des résultats gastronomiques de haute qualité.

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 : 40	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1051	Profondeur (mm) : 1248	Hauteur (mm) : 1900
Poids (kg) : 287	Puissance (W) : 43500	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
----------------	-------------------	----------------