

Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 5 x GN 2/3 -

55 kg

MISGE523DSVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 5 x GN 2/3 - 55 kg est conçu pour maximiser l'efficacité dans les cuisines professionnelles. Grâce à sa puissance de 5400 W et sa capacité à atteindre une température de 260°C, il garantit une cuisson rapide et uniforme. Ce modèle se distingue par son interface digitale programmable, capable de mémoriser jusqu'à 100 recettes avec quatre phases de cuisson chacune, offrant une flexibilité inégalée. L'éclairage halogène interne et la porte vitrée permettent un contrôle visuel constant sans perte de chaleur. Robuste et fiable, avec une finition en inox, ce four est l'atout idéal pour toute cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Digitale
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260	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