

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

86 kg

MISGE511DSVR1B



FourniResto

Optimisez vos opérations de cuisine avec le Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 5 x GN 1/1 - 86 kg. Conçu pour la haute performance, ce four offre une capacité de 5 niveaux GN 1/1 et une puissance de 10500 W pour une cuisson précise et uniforme. Sa commande digitale programmable, avec une mémoire pour 100 programmes et jusqu'à quatre phases de cuisson par programme, permet une gestion optimale des processus culinaires. Doté de deux moteurs avec inverseur et d'une sonde de température au cœur, il assure une cuisson parfaitement maîtrisée. L'éclairage intérieur LED et la porte vitrée battante facilitent la surveillance des plats, tandis que la finition en inox garantit durabilité et facilité de nettoyage.

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 : Non	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