

Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 7 x GN 1/1 - 98 kg

MISGE711DSVR1B



FourniResto

Découvrez le Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 7 x GN 1/1 - 98 kg, conçu pour optimiser la performance en cuisine professionnelle. Avec une capacité de 7 niveaux GN 1/1 et une puissance de 10500 W, ce four haut de gamme garantit une cuisson uniforme grâce à ses deux moteurs avec inverseur. La commande digitale et la programmation jusqu'à 100 recettes, comportant jusqu'à quatre phases de cuisson chacune, assurent une précision inégalée. Doté d'une sonde de température interne et d'une porte vitrée, ce four combine robustesse et technologie avancée pour répondre à toutes les exigences de la gastronomie moderne.

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 : 7
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937
Profondeur (mm) : 885	Hauteur (mm) : 875	Poids (kg) : 98
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
----------------	-------------------	----------------