

Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 12 x GN 1/1 - 153 kg MISGE1211DSVR1B



FourniResto

Optimisez la performance et la qualité de votre cuisine professionnelle avec le Four à Convection Digitale Top Gastronomy. Ce modèle puissant, de 16200 watts, est conçu pour une grande capacité (12 x GN 1/1) et permet une précision exceptionnelle grâce à son contrôle digital. Capable d'atteindre jusqu'à 260°C, il intègre une sonde de température au cœur, assurant une cuisson parfaite et uniforme. Sa programmation avancée accepte jusqu'à 100 recettes avec quatre phases chacune. Le design en inox et la porte vitrée combinés à un éclairage intérieur LED facilitent l'utilisation et le 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 : 12
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 937
Profondeur (mm) : 890	Hauteur (mm) : 1211	Poids (kg) : 153
Puissance (W) : 16200	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
----------------	-------------------	----------------