

Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 20 x GN 1/1 - 250 kg

MISGE2011DSVR1B*



FourniResto

Le Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 20 x GN 1/1 - 250 kg est l'allié parfait pour les professionnels recherchant précision et efficacité. Offrant un espace de cuisson maximisé avec 20 niveaux pour plaques GN 1/1, ce four robuste en inox garantit une distribution uniforme de la chaleur grâce à ses 4 moteurs avec inverseur. Programmable jusqu'à 99 recettes avec quatre phases de cuisson chacune, il permet une gestion optimale du processus de cuisson, de 30°C à 260°C. De plus, la porte vitrée et l'éclairage intérieur halogène assurent un contrôle visuel constant sans ouvrir la porte, économisant ainsi l'énergie et préservant la chaleur.

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 : 20
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 1051
Profondeur (mm) : 1002	Hauteur (mm) : 1881	Poids (kg) : 250
Puissance (W) : 28500	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