

# Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 40 x GN 1/1

- 287 kg

MISGE4011DSVR1B\*



## FourniResto

Le Four à Convection Digitale Top Gastronomy – 40 x GN 1/1 – 287 kg est un allié de taille pour les professionnels de la restauration recherchant précision et efficacité. Offrant un contrôle optimal avec son interface digitale programmable pour 99 programmes différents, chaque programme comportant jusqu'à quatre phases de cuisson, cet appareil assure une cuisson uniforme grâce à ses quatre moteurs avec inverseur et deux vitesses de ventilation. Sa grande capacité de 40 niveaux GN 1/1, accompagnée d'un chariot dédié, optimise le flux de travail en cuisine, tandis que son éclairage interne halogène permet de surveiller aisément la progression de la cuisson. Construit en inox robuste avec une porte vitrée, ce four combine durabilité et fonctionnalité.

### 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 : 40
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 1051
Profondeur (mm) : 1248	Hauteur (mm) : 1900	Poids (kg) : 287
Puissance (W) : 43500	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