

Four à Convection Digitale et Manette Top Gastronomy - 6 x GN 2/1 - 120 kg MISGE0621DSVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Digitale et Manette Top Gastronomy - 6 x GN 2/1 - 120 kg, équipé d'un système de commandes électroniques et mécaniques, révolutionne la cuisson professionnelle. Avec ses 2 moteurs à inversion automatique et sa capacité de programmation de 99 recettes sur 4 phases, ce four assure une précision inégalée. La technologie Delta T et la sonde de température garantissent des résultats constamment parfaits, tandis que l'éclairage halogène et la porte vitrée basse émissivité allient fonctionnalité et style. Un design en inox avec une chambre facile à nettoyer complète ce modèle de haute performance, idéal pour les professionnels exigeants.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Électronique et manette	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Programmable : Oui	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 980	Profondeur (mm) : 944	Hauteur (mm) : 938
Poids (kg) : 120	Puissance (W) : 10600	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 2/1 : 650 x 530		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------