

Four à Convection Manette Top Gastronomy - 6 x GN 2/1 - 120 kg MISGE0621SVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Manette Top Gastronomy - 6 x GN 2/1 - 120 kg est conçu pour révolutionner les cuisines professionnelles avec sa capacité élevée et sa fonctionnalité supérieure. Offrant une gamme de températures de 30°C à 280°C et équipé de commandes manuelles et digitales, ce four permet une précision culinaire exceptionnelle. Son corps robuste en inox et sa porte vitrée bas émissif garantissent durabilité et efficacité énergétique, tandis que l'éclairage intérieur halogène assure une visibilité optimale. Parfait pour une utilisation intense et variée en restauration.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manette	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280
Programmable : Oui	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 6	Minuteur : Oui	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
----------------	-------------------	----------------