

Four à Convection Manette Top Gastronomy - 10 x GN

2/1 - 155 kg
MISGE1021SVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Manette Top Gastronomy - 10 x GN 2/1 - 155 kg allie performance et durabilité, idéal pour les professionnels exigeants du secteur de la restauration. Équipé de trois moteurs avec inverseur et capable d'atteindre une température maximale de 280°C, ce four offre une cuisson uniforme grâce à ses commandes mécaniques et digitales ajustables. Sa structure en inox et porte vitrée avec isolation renforcée assurent efficacité énergétique et facilité de nettoyage.

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 : 10	Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 980	Profondeur (mm) : 944	Hauteur (mm) : 1274
Poids (kg) : 155	Puissance (W) : 15800	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
----------------	-------------------	----------------