

Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 10 x GN 2/1 - 155 kg MISGE1021DSVR1B



FourniResto 

Optimisez la productivité et la qualité de vos cuissons avec le Four à Convection Digitale Top Gastronomy - 10 x GN 2/1 - 155 kg. Conçu pour les environnements de restauration professionnelle, ce modèle haute performance offre une capacité de 10 niveaux GN 2/1 et une puissance de 15800 W, permettant une montée en température rapide jusqu'à 260°C. Sa commande digitale et sa mémoire capable de stocker jusqu'à 99 programmes assurent une précision irréprochable. Doté d'une porte vitrée et d'un éclairage intérieur, son design en acier inox facilite le nettoyage tout en assurant durabilité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	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 : 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
----------------	-------------------	----------------