

Four à Convection Manette Gaz - 5 x GN 1/1

MIGG511SVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Manette Gaz - 5 x GN 1/1 allie performance et robustesse pour les professionnels exigeants. Avec une capacité de 5 niveaux GN 1/1 et une puissance de 290 W, il répond parfaitement aux besoins intensifs des cuisines modernes. Sa structure en inox assure durabilité et facilité de nettoyage, tandis que la porte vitrée basse émissivité et l'éclairage LED intégré permettent un contrôle optimal de la cuisson. Ce modèle, équipé d'une commande manuelle et d'un moteur à deux vitesses, offre une précision inégalée, idéale pour une variété de plats.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manette	Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 260
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 939
Profondeur (mm) : 868	Hauteur (mm) : 861	Poids (kg) : 117
Puissance (W) : 290	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
----------------	-------------------	----------------