

Four à Convection Manette Gaz - 7 x GN 1/1

MIGG711SVR1B



FourniResto

Optimisez la qualité et la précision de vos préparations culinaires avec le Four à Convection Manette Gaz - 7 x GN 1/1. Chaque détail est conçu pour supporter un environnement professionnel intensif, grâce à une structure robuste en inox et une porte vitrée avec isolation renforcée. Les commandes mécaniques simplifient l'utilisation, tandis que le contrôle électronique de la vapeur permet de maîtriser parfaitement la cuisson. With seven levels accommodating GN 1/1 trays, and temperature settings from 30 to 260°C, versatility meets performance in your kitchen.

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 : 7
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 939
Profondeur (mm) : 868	Hauteur (mm) : 861	Poids (kg) : 129
Puissance (W) : 540	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
----------------	-------------------	----------------