

Four à Convection Manette Gaz - 12 x GN 1/1

MIGG1211SVR1B



Le Four à Convection Manette Gaz - 12 x GN 1/1 est conçu pour maximiser l'efficacité en cuisine professionnelle. Doté de trois moteurs avec régulation à deux vitesses et inverseur, ainsi qu'un éclairage LED intégré, ce four offre une capacité optimale sur 12 niveaux, gestion des températures de 30 à 260°C, permettant une précision exceptionnelle. La structure robuste en acier inox, avec porte vitrée à bas émissif et chambre de cuisson aux angles arrondis, assure un nettoyage facile et une durabilité accrue. Un choix fiable pour une performance supérieure.

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 : 12
Minuteur : Non	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 939
Profondeur (mm) : 868	Hauteur (mm) : 1321	Poids (kg) : 164
Puissance (W) : 790	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
----------------	-------------------	----------------