

Four à Convection Digitale Gaz - 7 x GN 1/1 MIGG711DSVR1B



FourniResto

Le Four à Convection Digitale Gaz - 7 x GN 1/1 allie performance et technologie pour optimiser l'efficacité en cuisine professionnelle. Equipé de commandes digitales LCD, ce modèle dispose de deux moteurs à deux vitesses avec inverseur, permettant une cuisson uniforme et précise avec une température réglable de 30 à 260°C. La capacité de 7 niveaux et la porte vitrée facilitent le suivi des préparations sans interruption du processus. La modernité est au rendez-vous avec la connectivité Wi-Fi, USB et CLOUD ainsi que la mémoire pour 100 programmes incluant cuisson sous vide et fermentation. Un choix robuste avec sa finition en inox, idéal pour les cuisines professionnelles modernes.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 220-240 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 : 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