

Four à Convection Tactile Multi Grill - 5 x GN 1/1

MIMULTI511



FourniResto

Le Four à Convection Tactile Multi Grill - 5 x GN 1/1 est un choix de premier plan pour les professionnels de la restauration exigeant efficacité et polyvalence. Doté de cinq niveaux, d'une puissance de 9000W et pouvant atteindre une température maximale de 280°C, cet appareil en inox intègre un écran tactile pour une gestion optimisée. Son système de récupération de graisse favorise une cuisson propre et saine, essentielle dans tout établissement gastronomique soucieux de qualité et d'hygiène.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280	Nombre de Niveaux : 5
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 792
Profondeur (mm) : 962	Hauteur (mm) : 1510	Poids (kg) : 72
Puissance (W) : 9000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------