

Four à Convection Tactile Multi Grill - 10 x GN 1/1

MIMULTI1064



FourniResto

Le Four à Convection Tactile Multi Grill - 10 x GN 1/1 est un choix stratégique pour les professionnels visant une cuisine de haute qualité combinée à une gestion optimisée du temps et des ressources. Doté de 10 niveaux pour grilles ou plaques GN 1/1 et une puissance impressionnante de 16100 W, ce four atteint jusqu'à 280°C. La commande tactile et la finition en inox garantissent facilité d'utilisation et durabilité. L'innovation se retrouve dans son système de récupération de graisse, minimisant les opérations de nettoyage et améliorant la maintenance. Idéal pour les cuisines de grande envergure recherchant performance et efficacité.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 280	Nombre de Niveaux : 10
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 792
Profondeur (mm) : 954	Hauteur (mm) : 2006	Poids (kg) : 101.5
Puissance (W) : 16100	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	

Informations Logistiques :

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