

Four à Convection avec Humidificateur H100S - 3500 W - 4 Niveaux GN 1/1 HN229873



Le Four à Convection avec Humidificateur H100S - 3500 W - 4 Niveaux GN 1/1 est idéal pour les professionnels de la restauration nécessitant efficacité et précision. Avec sa puissance de 3500 W et ses 4 niveaux GN 1/1, ce modèle garantit une cuisson uniforme grâce à ses doubles ventilateurs et son réglage de température de 50°C à 300°C. L'humidificateur intégré permet un contrôle parfait de l'humidité, essentiel pour des pâtisseries et viandes juteuses. Conçu en acier inoxydable avec porte double vitrage « cool-touch », il assure durabilité et sécurité.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 85
Type de Porte : Basculante	Type de Commande : Mécanique	Température Minimum (°C) : 50
Température Maximum (°C) : 300	Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1
Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 699	Profondeur (mm) : 608
Hauteur (mm) : 550	Poids (kg) : 45,7	Puissance (W) : 3500
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Type d'Inox : Acier Inox 18/0

Informations Logistiques :

Largeur : 770 mm	Profondeur : 720 mm	Hauteur : 610 mm
------------------	---------------------	------------------