



Le Four Mixte Contact - 5 Niveaux GN 1/1 se distingue par ses technologies avancées AirFlow+ et Humid+, optimisant la circulation de l'air et la distribution de la vapeur pour une cuisson uniforme et économique en énergie. Avec une plage de température de 30°C à 270°C et un panneau de commande numérique de 7 pouces, ce four permet de stocker jusqu'à 100 recettes personnalisables. Les professionnels apprécieront également la porte à double vitrage à isolation thermique, garantissant sécurité et efficacité énergétique.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Numérique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 858	Profondeur (mm): 790	Hauteur (mm): 870
Poids (kg): 65	Puissance (W): 7800	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Type d'Inox : Acier Inox 18/0	

Informations Logistiques:

Largeur: 900 mm Profondeur: 790 mm Hauteur: 870 mm

