

Four Mixte Control - 5 Niveaux GN 1/1

HN229583



Le Four Mixte Control - 5 Niveaux GN 1/1 représente l'excellence en matière de polyvalence et d'efficacité pour les professionnels de la restauration. Doté d'une capacité de production élevée de 75 à 100 plats par jour et alimenté par une puissance de 7800 watts, ce four assure une cuisson précise de 100°C à 270°C. Grâce à ses commandes électroniques programmables et son système d'injection de vapeur, les utilisateurs bénéficient d'un contrôle optimal de l'humidité. La porte double vitrage à isolation renforcée améliore l'efficacité énergétique tandis que l'éclairage intérieur LED permet un suivi facile du processus de cuisson sans ouvrir la porte.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|--|--------------------------------|
| Matière : Inox | Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante |
| Type de Commande : Analogique | Température Minimum (°C) : 100 | 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) : 732 |
| Hauteur (mm) : 700 | Poids (kg) : 60,4 | Puissance (W) : 7800 |
| Eclairage Intérieur : Oui | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 | Type d'Inox : Acier Inox 18/8 |

Informations Logistiques :

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