

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
------------------	---------------------	------------------