

Four Mixte Touch - 5 Niveaux GN 1/1

HN229620



Le Four Mixte Touch - 5 Niveaux GN 1/1 est un équipement indispensable pour les professionnels de la restauration exigeant précision et polyvalence. Doté de commandes tactiles et d'un écran TFT de 7 pouces, ce four à convection électrique garantit une cuisson uniforme avec ses technologies brevetées Flow+ et Dry+. Il peut accommoder jusqu'à 5 plateaux GN 1/1, avec une résistance de température allant de 30°C à 270°C. Son système de nettoyage automatique offre quatre modes, économisant jusqu'à 30 % d'eau, tandis que la porte à double vitrage minimise les risques de brûlures.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Tactile	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) : 750
Hauteur (mm) : 700	Poids (kg) : 72,36	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
------------------	---------------------	------------------