



Four à Convection - 5 Niveaux, conçu pour exceller dans le domaine de la restauration professionnelle. Ce modèle robuste en inox avec porte vitrée battante assure une visibilité optimale et une résistance accrue. Ses dimensions pratiques (990x890x750 mm) et sa capacité de 5 niveaux permettent de gérer efficacement les volumes de cuisson importants. Doté d'une commande tactile intuitive et programmable pour 99 programmes et 6 phases de cuisson, ce four atteint une température allant jusqu'à 250°C, facilitant des cuissons précises et variées. L'éclairage intérieur améliore la visibilité lors du suivi de la cuisson.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Tactile
Température Minimum (°C) : 1	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 990
Profondeur (mm) : 890	Hauteur (mm) : 750	Poids (kg) : 125.4
Matière : Inox	Puissance (W) : 11900	Eclairage Intérieur : Oui
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	Options : Sans Grill	Thermostat : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------