## Four à Convection avec Humidificateur 4 x GN 1/1 GEHZ488





Le Four à Convection avec Humidificateur 4 x GN 1/1 est essentiel pour tout professionnel de la restauration cherchant à optimiser la qualité et l'efficacité en cuisine. Doté d'un système électronique de commande pour une régulation précise de la température, allant de 50°C à 250°C, et d'un humidificateur intégré, ce four assure une cuisson parfaite avec une grande capacité, pouvant accueillir quatre bacs GN 1/1. La porte battante en verre permet une surveillance facile des mets, renforçant la conservation de la chaleur et économisant l'énergie. Un choix de puissance de 4600 W garantit des résultats rapides et efficaces, tandis que le design simplifie le nettoyage. Disponible en versions monophasée ou triphasée.

## **Caractéristiques Produit:**

| Alimentation : 400 V          | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Electronique |
|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 250 | Nombre de Niveaux : 4           |
| Minuteur : Oui                | Longueur (mm) : 700            | Profondeur (mm): 790            |
| Hauteur (mm): 550             | Poids (kg): 50                 | Puissance (W): 4600             |

## **Informations Logistiques:**

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

