

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 :

| | | |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|
| 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 | Matière : Inox | 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 |
|------------------|---------------------|------------------|