

Four Mixte Control - 11 GN 1/1

HN219935



Le Four Mixte Control - 11 GN 1/1, avec ses dimensions généreuses et sa capacité de 11 niveaux, est un choix optimal pour les professionnels exigeants. Conçu en acier inoxydable AISI 304, ce four assure durabilité et facilité de nettoyage grâce à ses coins arrondis et à la porte double vitrage facilement démontable. Son système de cuisson combiné (convection et vapeur) permet une cuisson précise de 100°C à 260°C, ajustable électroniquement, optimisant les résultats culinaires tout en réduisant les coûts énergétiques. Équipé d'un éclairage intérieur LED et de ventilateurs à inversion, chaque plat est cuit uniformément à la perfection.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Analogique
Température Minimum (°C) : 100	Température Maximum (°C) : 270	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 11	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 855	Profondeur (mm) : 730	Hauteur (mm) : 1130
Poids (kg) : 98.02	Matière : Inox	Puissance (W) : 15400
Eclairage Intérieur : Oui	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	Nécessite un électricien : Oui
Indice de protection (IP) : IPX4	Type d'Inox : Acier Inox 18/0	Hauteur Intérieure (mm) : 855
Largeur Intérieure (mm) : 590	Profondeur Intérieure (mm) : 372	

Informations Logistiques :

Largeur : 730 mm

Profondeur : 850 mm

Hauteur : 1130 mm