

Four Mixte 600 x 400 - 10 Niveaux GN 1/1 - Galilei

PNPF8410



Découvrez notre Four Mixte Professionnel de la gamme Galilei de la marque Piron. Il possède **10 niveaux GN 1/1** avec un espacement de 80 mm entre chacun d'entre eux. Sa puissance est de 15700 W et il est adapté à des préparations pour 90 à 150 couverts. Sa température est comprise entre 30 et 260°C.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|---|---------------------------|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Manuel |
| Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 260 | Nombre de Niveaux : 10 |
| Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Non | Longueur (mm) : 780 |
| Profondeur (mm) : 850 | Hauteur (mm) : 1200 | Poids (kg) : 121 |
| Puissance (W) : 15700 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400 | |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|-------------------|
| Largeur : 820 mm | Profondeur : 990 mm | Hauteur : 1500 mm |
|------------------|---------------------|-------------------|