

Four à Convection avec Humidificateur - 10 GN 1/1

CB74660025



CombiSteel

Ce four à convection avec humidificateur de 10 GN 1/1 allie puissance (12600W) et efficacité pour une utilisation professionnelle. Avec une température maximale atteignant 280°C, il permet une cuisson précise et homogène. Sa capacité à fournir de la vapeur en font un équipement polyvalent pour la préparation de plats variés.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Analogique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 280	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 10	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Non	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 870	Profondeur (mm) : 750	Hauteur (mm) : 1020
Poids (kg) : 100	Puissance (W) : 12600	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

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