

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
----------------	-------------------	----------------