



Le Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 6 Niveaux GN 1/1 est conçu pour offrir polyvalence et efficacité aux cuisines professionnelles. Avec ses 6 niveaux compatibles GN 1/1, cet équipement robuste en acier inoxydable optimise l'espace et permet une cuisson uniforme grâce à ses deux moteurs avec inverseur. Son panneau de commandes manuel facilite l'ajustement des températures allant de 50 à 270°C et le minuteur électromécanique assure une gestion précise du temps de cuisson. La porte réversible à double vitrage et l'éclairage LED offrent une visibilité et une accessibilité exceptionnelles, tandis que l'injection de vapeur sur 10 niveaux adapte l'humidité pour chaque plat.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 610
Profondeur (mm) : 990	Hauteur (mm) : 780	Poids (kg) : 90
Matière : Acier Inoxydable	Puissance (W) : 9200	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 610 mm

Profondeur : 990 mm

Hauteur : 780 mm