

Four à Convection avec Humidificateur 5 x GN 1/1

GECU768



Le Four à Convection avec Humidificateur 5 x GN 1/1 allie performance et facilité d'utilisation pour les professionnels de la restauration. Doté de commandes électroniques, il offre une gestion précise de la température de 50 à 250 °C et d'un minuteur intégré pour une cuisson optimale. Sa capacité de 5 niveaux et son humidificateur intégré permettent une parfaite cuisson des rôtis et pâtisseries. Le design ergonomique, avec porte battante et fenêtre en verre, simplifie le suivi des cuissons et le nettoyage.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Electronique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 250	Nombre de Niveaux : 5
Minuteur : Oui	Longueur (mm) : 660	Profondeur (mm) : 780
Hauteur (mm) : 750	Poids (kg) : 65	Puissance (W) : 9200

Informations Logistiques :

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