



Le Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 4 Niveaux GN 1/1 est un allié de taille pour les cuisines professionnelles. Compact et puissant avec ses 4600 W, il permet une cuisson précise de 50°C à 270°C, grâce à son système de convection, mixte et vapeur directe. La porte réversible à double vitrage et l'injection de vapeur garantissent une cuisson uniforme et efficace. Son minuterie mécanique offre un contrôle optimal du temps de cuisson, tandis que sa structure robuste en acier inoxydable assure durabilité et facilité de nettoyage. Un équipement indispensable pour optimiser les performances en cuisine.

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 : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 610
Profondeur (mm) : 990	Hauteur (mm) : 620	Poids (kg) : 70
Puissance (W) : 4600	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	

Informations Logistiques :

Largeur : 610 mm	Profondeur : 990 mm	Hauteur : 620 mm
------------------	---------------------	------------------