

# 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 |
|----------------|-------------------|----------------|