

# Four à Convection avec Humidificateur - 10 GN 1/1

CB74660025



Ce four à convection avec humidificateur de 10 GN 1/1 allie puissance (12600W) et efficacité pour une utilisation professionnelle. Avec une température maximale atteignant 280°C, il permet une cuisson précise et homogène. Sa capacité à fournir de la vapeur en font un équipement polyvalent pour la préparation de plats variés.

## Caractéristiques Produit :

|                               |                                |                                                              |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Alimentation : 400 V          | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Analogique                                |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 280 | Porte : Vitrée                                               |
| Nombre de portes : 1          | Nombre de Niveaux : 10         | Nombre de Chambres de Cuisson : 1                            |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Non      | Finition Extérieure : Inox                                   |
| Longueur (mm) : 870           | Profondeur (mm) : 750          | Hauteur (mm) : 1020                                          |
| Poids (kg) : 100              | Puissance (W) : 12600          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |

## Informations Logistiques :

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