



Le Four à Convection - 10 Niveaux offre une capacité optimale pour les professionnels de la restauration, avec 10 niveaux pouvant accueillir des plaques de 600 x 400 mm. Doté d'une puissance de 20300 W et d'une plage de température de 1 à 250 °C, ce four assure une cuisson précise et uniforme. Le système innovant de génération de vapeur, par Steam-Box externe ou injection directe, est idéal pour la pâtisserie. Sa porte vitrée et son éclairage intérieur facilitent la surveillance des préparations, tandis que la finition en inox garantit durabilité et facilité de nettoyage. Equipé d'une manette programmable à LED colorées, il simplifie le réglage des modes de cuisson, pour une expérience à la fois intuitive et performante.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V      Type de Porte : Battante      Type de Commande : Manette

Température Minimum (°C) : 1      Température Maximum (°C) : 250      Programmable : Oui

Porte : Vitrée      Nombre de portes : 1      Nombre de Niveaux : 10

Minuteur : Oui      Finition Extérieure : Inox      Longueur (mm) : 980

Profondeur (mm) : 900      Hauteur (mm) : 1000      Poids (kg) : 210

Matière : Inox      Puissance (W) : 20300      Eclairage Intérieur : Oui

Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm