

Four à Convection avec Humidificateur H100S - 3500 W - 4 Niveaux GN 1/1

HN229873



Le Four à Convection avec Humidificateur H100S - 3500 W - 4 Niveaux GN 1/1 est idéal pour les professionnels de la restauration nécessitant efficacité et précision. Avec sa puissance de 3500 W et ses 4 niveaux GN 1/1, ce modèle garantit une cuisson uniforme grâce à ses doubles ventilateurs et son réglage de température de 50°C à 300°C. L'humidificateur intégré permet un contrôle parfait de l'humidité, essentiel pour des pâtisseries et viandes juteuses. Conçu en acier inoxydable avec porte double vitrage « cool-touch », il assure durabilité et sécurité.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-----------------------------------|--|--------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Volume (L) : 85 | Type de Porte : Basculante |
| Type de Commande : Mécanique | Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 300 |
| Porte : Vitrée | Nombre de portes : 1 | Nombre de Niveaux : 4 |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui |
| Longueur (mm) : 699 | Profondeur (mm) : 608 | Hauteur (mm) : 550 |
| Poids (kg) : 45,7 | Matière : Inox | Puissance (W) : 3500 |
| Eclairage Intérieur : Oui | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 | Type d'Inox : Acier Inox 18/0 |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 770 mm | Profondeur : 720 mm | Hauteur : 610 mm |
|------------------|---------------------|------------------|