

# Four Mixte 600 x 400 - 10 Niveaux GN 1/1 - Galilei

## PNPF8410



Découvrez notre Four Mixte Professionnel de la gamme Galilei de la marque Piron. Il possède **10 niveaux GN 1/1** avec un espacement de 80 mm entre chacun d'entre eux. Sa puissance est de 15700 W et il est adapté à des préparations pour 90 à 150 couverts. Sa température est comprise entre 30 et 260°C.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                                                             |                           |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Alimentation : 400 V          | Type de Porte : Battante                                    | Type de Commande : Manuel |
| Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 260                              | Nombre de Niveaux : 10    |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Non                                   | Longueur (mm) : 780       |
| Profondeur (mm) : 850         | Hauteur (mm) : 1200                                         | Poids (kg) : 121          |
| Puissance (W) : 15700         | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 ou 600x400 |                           |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                   |
|------------------|---------------------|-------------------|
| Largeur : 820 mm | Profondeur : 990 mm | Hauteur : 1500 mm |
|------------------|---------------------|-------------------|