



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