

Four Mixte Professionnel Manuel à Gaz - 10 Niveaux GN

1/1

VT0G1011M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel à Gaz** est doté de trois systèmes de cuisson : vapeur, convection et mixte. Il possède 10 niveaux adaptés pour des plaques de type GN 1/1 ainsi qu'une plage de température réglable de 30°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : Gaz	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Non
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 10	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 935
Profondeur (mm) : 923	Hauteur (mm) : 1212	Poids (kg) : 163
Puissance (W) : 16000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm