

Four Professionnel Evo à Air Pulsé et Ecran Tactile - 6 Niveaux 600 x 400

VT0V0664E



Ce **Four Professionnel Evo à Air Pulsé et Ecran Tactile** est idéal pour les boulangeries et les pâtisseries. Il comprend 6 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400. De plus, il est équipé de trois modes de cuisson : convection, vapeur et mixte. Sa plage de température, quant à elle, est comprise entre 30°C et 250°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 6	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 1000
Profondeur (mm) : 710	Hauteur (mm) : 740	Poids (kg) : 135
Puissance (W) : 12200	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------