

Four Professionnel à Air Pulsé Numérique - 4 Niveaux

430 x 330

VT0S0443E



Ce **Four Professionnel à Air Pulsé Numérique** est idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et food-trucks. Il est muni d'une plage de température facilement réglable de 50°C à 270°C De plus, il comprend 4 niveaux adaptés pour des plaques de type 430 x 330.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Numérique
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 580
Profondeur (mm) : 625	Hauteur (mm) : 590	Poids (kg) : 45
Puissance (W) : 2900	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm