Four Professionnel à Air Pulsé Numérique - 4 Niveaux 600 x 400 VT0S0464E





Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Numérique** est pourvu de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400. Il est parfaitement adapté pour les food-trucks et les snacks puisqu'il comprend une plage de température réglable de 50°C à 270°C.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 400 V Type de Porte : Battante Type de Commande : Numérique

Température Minimum (°C) : 50 Température Maximum (°C) : 270 Programmable : Non

Nombre de portes : 1 Nombre de Niveaux : 4 Minuteur : Oui

Injection de Vapeur : Oui Longueur (mm) : 795 Profondeur (mm) : 690

Hauteur (mm) : 590 Poids (kg) : 65 Puissance (W) : 4600

Dimensions des Plaques / Grilles (mm

): 600 x 400

Informations Logistiques:

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

