

Four Mixte Professionnel Manuel - 4 Niveaux GN 1/1

VT0S0411M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est muni de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. Il comprend plusieurs modes de cuisson : convection, vapeur et mixte. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 50°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
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) : GN 1/1 : 325 x 530	

Informations Logistiques :

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