

Four Mixte Professionnel Manuel - 5 Niveaux GN 2/3

VT0S0523M



Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il est doté de plusieurs modes de cuisson (convection, vapeur et mixte) et d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C. De plus, il est doté de 5 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 2/3.

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 : 5	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 760
Profondeur (mm) : 690	Hauteur (mm) : 550	Poids (kg) : 65
Puissance (W) : 4600	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 2/3 : 354 x 325	

Informations Logistiques :

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