

Four Mixte Professionnel Numérique - 12 Niveaux GN 1/1

VTOL1211E



Ce **Four Mixte Professionnel Numérique** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il dispose de 12 niveaux pouvant accueillir des plaques de type GN 1/1. Il possède une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Il possède trois systèmes de cuisson : vapeur, convection ou mixte.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Numérique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 12
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 920	Profondeur (mm) : 680	Hauteur (mm) : 1020
Poids (kg) : 120	Puissance (W) : 18300	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

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