

Four Mixte Professionnel Manuel - 4 Niveaux GN 1/1

VTOL0411M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est équipé de trois systèmes de cuisson : vapeur, convection ou mixte. Il comprend une plage de température réglable de 30°C à 250°C et possède 4 niveaux adaptés pour des plaques de type GN 1/1.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 920	Profondeur (mm) : 680	Hauteur (mm) : 540
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
----------------	-------------------	----------------