

# Four Professionnel Manuel à Air Pulsé - 4 Niveaux 600 x 400

VT0L0464M



Ce **Four Professionnel Manuel à Air Pulsé** est idéal pour les boulangeries et les pâtisseries. Il comprend 4 niveaux pouvant accueillir des plaques de type 600 x 400. De plus, il possède une plage de température réglable de 30°C à 250°C et comprend plusieurs modes de cuisson (convection et vapeur).

## 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 Niveaux : 6                               | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Oui                           | Longueur (mm) : 920               |
| Profondeur (mm) : 680         | Hauteur (mm) : 670                                  | Poids (kg) : 95                   |
| Puissance (W) : 9200          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |                                   |

## Informations Logistiques :

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