

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

VTOL0464M



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
----------------	-------------------	----------------