

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 4 Niveaux 430 x 330

VT0N0443M



Ce Four Professionnel à Air Pulsé Manuel est idéal pour les professionnels de la restauration, notamment les snacks et food-trucks. Il est muni de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 50°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 550
Profondeur (mm) : 605	Hauteur (mm) : 560	Poids (kg) : 35
Puissance (W) : 2800	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330	

Informations Logistiques :

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