

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

VT0N0443MH



Idéal pour les professionnels de la restauration tels que les snacks et food-trucks, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur** possède 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. Il comprend également une plage de température 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 |
|----------------|-------------------|----------------|