

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

VT0N0464M



Ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** est doté de 4 niveaux adaptés pour des plaques de type 600 x 400. Idéal pour les professionnels de la restauration et notamment les snacks et food-trucks, il dispose d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C.

## Caractéristiques Produit :

|                               |                                                     |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : 400 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) : 720               |
| Profondeur (mm) : 690         | Hauteur (mm) : 560                                  | Poids (kg) : 40                   |
| Puissance (W) : 5500          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |                                   |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 760 mm | Profondeur : 800 mm | Hauteur : 710 mm |
|------------------|---------------------|------------------|