Etuve Professionnelle Chauffante Ventilée - Manuelle - 12 Niveaux GN 1/1

VT0H1011M

Idéale pour les professionnels de la restauration, cette **Etuve Professionnelle Chauffante Ventilée** est dotée de 12 niveaux pouvant contenir des plaques et bacs de type GN 1/1. Elle est équipée d'une plage de température réglable de 30°C à 90°C. De plus, elle comprend un système de cuisson à minuterie et un plateau d'évaporation de la vapeur.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	**Température Minimum (°C) :** 30	**Température Maximum (°C) :** 90
Longueur (mm) : 970	**Profondeur (mm) :** 680	**Hauteur (mm) :** 750
Poids (kg) : 60	**Puissance (W) :** 1400	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**