Four Mixte Professionnel EVO Numérique - 12 Niveaux GN 1/1

VT0V1211D

Ce **Four Mixte Professionnel EVO Numérique** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il comprend 12 niveaux pour des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C. Efficace, il possède différents modes de cuisson : vapeur, convection ou les deux. Il vous permet de cuire à la vapeur, rôtir, cuire au four ou encore frire à four vos préparations.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	**Type de Porte :** Battante	**Type de Commande :** Numérique
Température Minimum (°C) : 30	**Température Maximum (°C) :** 250	**Programmable :** Oui
Porte : Vitrée	**Nombre de portes :** 1	**Nombre de Niveaux :** 12
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	**Minuteur :** Oui	**Injection de Vapeur :** Oui
Longueur (mm) : 1000	**Profondeur (mm) :** 710	**Hauteur (mm) :** 1090
Poids (kg) : 130	**Puissance (W) :** 18300	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

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