

Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile - 10 Niveaux GN 1/1 VT0V1011E



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile** est doté d'une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Il comprend 10 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. Efficace, il permet de rôtir, cuire à la vapeur, cuire au four et frire au four vos aliments, notamment car il permet de cuire à la vapeur, à convection ou bien les deux combinés.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 10
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 1000	Profondeur (mm) : 710	Hauteur (mm) : 1090
Poids (kg) : 135	Puissance (W) : 21000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

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