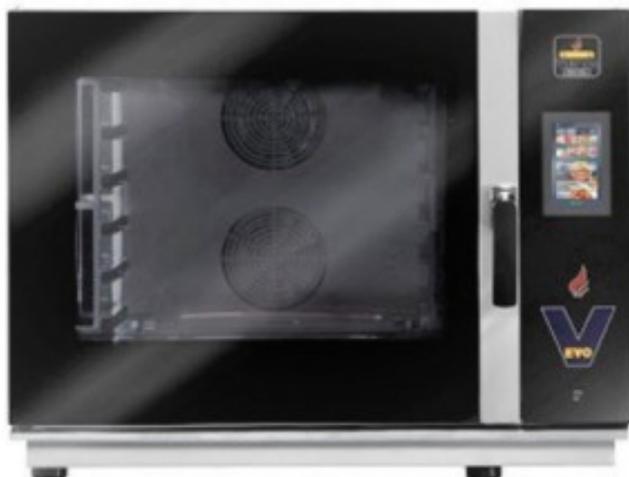


Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile - 7 Niveaux

GN 1/1

VT0V0711E



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile** est pourvu de 7 niveaux pouvant accueillir des plaques de type GN 1/1. Il possède une plage de température réglable de 30°C à 250°C. 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.

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 : 7 |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui |
| Longueur (mm) : 1000 | Profondeur (mm) : 710 | Hauteur (mm) : 740 |
| Poids (kg) : 105 | Puissance (W) : 13400 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 |

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm