

Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile - 6 Niveaux

GN 1/1

VT0V0611E



Ce **Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il dispose de 6 niveaux pouvant accueillir des plaques de type GN 1/1. Efficace, il vous permet de rôtir, cuire à la vapeur, cuire au four et frire au four vos aliments. Il dispose de plusieurs modes de cuisson : vapeur, convection ou les deux. Enfin, sa plage de température est réglable de 30°C à 250°C.

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 : 6
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