Four Mixte Professionnel Numérique - 10 Niveaux GN 1/1

VT0L1011E

Ce **Four Mixte Professionnel Numérique** comporte 10 niveaux pouvant accueillir des plaques de type GN 1/1. Idéal pour les professionnels de la restauration, il comprend une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Efficace, il est équipé de trois systèmes de cuisson : vapeur, convection ou mixte.

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 :** 10
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	**Minuteur :** Oui	**Injection de Vapeur :** Oui
Longueur (mm) : 920	**Profondeur (mm) :** 680	**Hauteur (mm) :** 1020
Poids (kg) : 120	**Puissance (W) :** 13800	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

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