Four Mixte Professionnel Manuel - 10 Niveaux GN 1/1

VT0L1011M

Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il possède **10 niveaux** pouvant contenir des **plaques de type GN 1/1**. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C. Ce four possède trois systèmes de cuisson : vapeur, convection ou mixte.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	**Type de Porte :** Battante	**Type de Commande :** Manuel
Température Minimum (°C) : 30	**Température Maximum (°C) :** 250	**Programmable :** Non
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 : 800 mm	**Profondeur : 950 mm**	**Hauteur : 1310 mm**