

# Four Mixte Professionnel Manuel - 7 Niveaux GN 1/1

## VTOL0711M



Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** dispose de 7 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. Idéal pour les professionnels de la restauration, il possède une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Il est pourvu de 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 : 7                                        |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui                 | Injection de Vapeur : Oui                                    |
| Longueur (mm) : 920               | Profondeur (mm) : 680          | Hauteur (mm) : 670                                           |
| Poids (kg) : 95                   | Puissance (W) : 12200          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |

### Informations Logistiques :

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