

# Four Mixte Professionnel Manuel - 6 Niveaux GN 1/1

## VT0L0611M



Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** possède une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Idéal pour les professionnels de la restauration, il dispose de 6 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. De plus, il comprend 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 : 6                                        |
| 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) : 9200           | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |

### Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 940 mm | Profondeur : 800 mm | Hauteur : 840 mm |
|------------------|---------------------|------------------|