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**