

# Four Mixte Professionnel Manuel à Gaz - 10 Niveaux GN

1/1

VT0G1011M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel à Gaz** est doté de trois systèmes de cuisson : vapeur, convection et mixte. Il possède 10 niveaux adaptés pour des plaques de type GN 1/1 ainsi qu'une plage de température réglable de 30°C à 270°C.

## Caractéristiques Produit :

|                               |                                                              |                                   |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : Gaz            | Type de Porte : Battante                                     | Type de Commande : Manuel         |
| Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 270                               | Programmable : Non                |
| Nombre de portes : 1          | Nombre de Niveaux : 10                                       | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Oui                                    | Longueur (mm) : 935               |
| Profondeur (mm) : 923         | Hauteur (mm) : 1212                                          | Poids (kg) : 163                  |
| Puissance (W) : 16000         | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |                                   |

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm