Four Professionnel Evo à Air Pulsé et Ecran Tactile - 10 Niveaux 600 x 400 VT0V1064E





Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel Evo à Air Pulsé et Ecran Tactile** dispose de 10 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400. Il convient parfaitement pour les boulangeries et pâtisseries. De plus, il est doté de trois modes de cuisson : convection, vapeur et mixte. Sa plage de température, quant à elle, est comprise entre 30°C et 250°C.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Tactile
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 10	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 1000
Profondeur (mm) : 710	Hauteur (mm): 1090	Poids (kg): 135
Puissance (W): 18300	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	

Informations Logistiques:

Largeur: 0 mm Profondeur: 0 mm Hauteur: 0 mm

