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**