

# 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 |
|----------------|-------------------|----------------|