

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
----------------	-------------------	----------------