

Four Professionnel à Gaz et Air Pulsé Manuel - 10 Niveaux 600 x 400

VT0G1064M



Ce **Four Professionnel à Gaz et Air Pulsé Manuel** est pourvu de 10 niveaux pouvant accueillir des plaques de type 600 x 400. Idéal pour les professionnels de la restauration, il possède plusieurs systèmes de cuisson : convection et vapeur. Sa plage de température, quant à elle, est 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
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 10	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 994
Profondeur (mm) : 973	Hauteur (mm) : 1157	Poids (kg) : 172
Puissance (W) : 16000	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm