

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