

# Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 3 Niveaux 430 x 330

## VT0E0343MH



Ce Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur est idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et food-trucks. Il comprend 3 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. De plus, sa plage de température est réglable de 50°C à 270°C.

### Caractéristiques Produit :

|                                                     |                                |                                   |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : 230 V                                | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Manuel         |
| Température Minimum (°C) : 50                       | Température Maximum (°C) : 270 | Programmable : Non                |
| Porte : Vitrée                                      | Nombre de Niveaux : 3          | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui                                      | Injection de Vapeur : Oui      | Longueur (mm) : 550               |
| Profondeur (mm) : 605                               | Hauteur (mm) : 480             | Puissance (W) : 2800              |
| Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 430 x 330 |                                |                                   |

### Informations Logistiques :

|                |                   |                |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|