

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 4 Niveaux 600 x 400

VT0N0464MH



Ce Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur est doté de 4 niveaux pouvant accueillir des plaques de type 600 x 400. Idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et les food-trucks, il est pourvu d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|---|-----------------------------------|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Manuel |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 270 | Programmable : Non |
| Porte : Vitrée | Nombre de Niveaux : 4 | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui | Longueur (mm) : 720 |
| Profondeur (mm) : 690 | Hauteur (mm) : 560 | Poids (kg) : 40 |
| Puissance (W) : 5500 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400 | |

Informations Logistiques :

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