

# Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 4 Niveaux 430 x 330

VT0S0443M



Idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et food-trucks, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** est muni de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. Il dispose d'une plage de température réglable aisément de 50°C à 270°C. De plus, il possède un système de cuisson à convection.

## 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 : 4                               | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Oui                           | Longueur (mm) : 580               |
| Profondeur (mm) : 625         | Hauteur (mm) : 590                                  | Poids (kg) : 45                   |
| Puissance (W) : 2900          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 430 x 330 |                                   |

## Informations Logistiques :

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