Four Mixte Professionnel Manuel - 4 Niveaux GN 2/3

VT0S0423M

Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel** dispose de plusieurs modes de cuisson : convection, vapeur et mixte. Il est doté de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 2/3. Sa plage de température, quant à elle, 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 :** 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) :** GN 2/3 : 354 x 325	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**