

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