

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 5 Niveaux 430 x 330

VT0S0543M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** dispose d'une plage de température facilement réglable de 50°C à 270°C. Il est muni de 5 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330.



Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Non
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 760	Profondeur (mm) : 690
Hauteur (mm) : 550	Poids (kg) : 65	Puissance (W) : 4600
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330		

Informations Logistiques :

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