# 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 |