

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 3 Niveaux 600 x 400 - Reconditionné VT0E0364MRE1



Ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration dont les snacks et food-trucks. Il dispose d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C et comprend 3 niveaux pour des plaques de type 600 x 400. **RECONDITIONNÉ - DÉFAUT APPARENT: INOX RAYÉ + angle arrière gauche enfoncé. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Manuel |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 270 | Programmable : Non |
| Porte : Vitrée | Nombre de Niveaux : 3 | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui | Longueur (mm) : 720 |
| Profondeur (mm) : 690 | Hauteur (mm) : 480 | Poids (kg) : 35 |
| Puissance (W) : 5500 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400 | Type de reconditionné : Défaut Apparent |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 680 mm | Profondeur : 580 mm | Hauteur : 660 mm |
|------------------|---------------------|------------------|