

Four à Convection Manuel 4 Niveaux - 430x330 + GN 2/3 VT0S0443MM



Découvrez notre Four à Convection Manuel 4 Niveaux - 430x330 + GN 2/3, idéal pour une cuisine professionnelle efficace. Puissant (5000W) et pratique, ce four offre une température maximale de 270°C pour une cuisson rapide et homogène. Avec son injection de vapeur, sa porte vitrée et son minuteur, il garantit des résultats parfaits à chaque utilisation.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Porte : Vitrée
Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Poids (kg) : 65	Puissance (W) : 5000	Hauteur Intérieure (mm) : 595
Largeur Intérieure (mm) : 580	Profondeur Intérieure (mm) : 675	