

# 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     |
| Longueur (mm) : 580           | Profondeur (mm) : 675            | Hauteur (mm) : 595            |
| Poids (kg) : 65               | Puissance (W) : 5000             | Hauteur Intérieure (mm) : 595 |
| Largeur Intérieure (mm) : 580 | Profondeur Intérieure (mm) : 675 |                               |