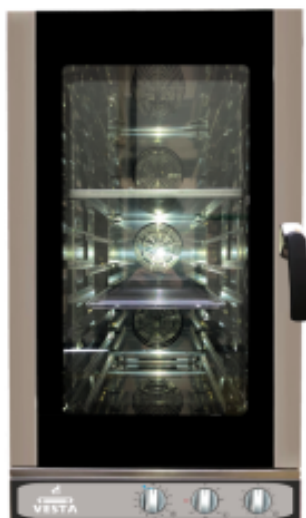


Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 10 Niveaux GN

1/1

VT0I1011M



Le Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 10 Niveaux GN 1/1 est l'allié idéal pour les cuisines professionnelles exigeantes. Doté d'une capacité de 10 niveaux GN 1/1 et d'une puissance de 13800W, ce four assure une cuisson précise et uniforme grâce à son système de convection (50°C - 270°C) et à sa fonction vapeur (100°C - 120°C). Son panneau de contrôle manuel et son minuteur électromécanique offrent une gestion simplifiée des processus de cuisson. La porte réversible double vitrage et la structure en acier inoxydable garantissent durabilité et facilité d'entretien. Ces caractéristiques font de ce four un équipement indispensable pour optimiser les performances culinaires.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Porte : Vitrée
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 10	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 609
Profondeur (mm) : 894	Hauteur (mm) : 1092	Poids (kg) : 115
Puissance (W) : 13800	Matière : Acier Inoxydable	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 610 mm

Profondeur : 990 mm

Hauteur : 1095 mm