

Four Mixte Professionnel Manuel - 5 Niveaux GN 1/1

VT0L0511M



Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il est doté de 5 niveaux adaptés pour des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C. De plus, ce four possède trois systèmes de cuisson : vapeur, convection ou mixte.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 920	Profondeur (mm) : 680	Hauteur (mm) : 540
Poids (kg) : 65	Puissance (W) : 6100	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------