

Four Professionnel Numérique à Air Pulsé - 4 Niveaux

600 x 400

VT0L0464E



Ce **Four Professionnel Numérique à Air Pulsé** est idéal pour les boulangeries et pâtisseries. Il comprend une plage de température réglable de 30°C à 250°C ainsi que plusieurs modes de cuisson : convection et vapeur. De plus, il possède 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|---|-----------------------------------|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Numérique |
| Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 250 | Programmable : Oui |
| Porte : Vitrée | Nombre de Niveaux : 4 | 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) : 4600 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400 | |

Informations Logistiques :

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