

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 3 Niveaux 430 x 330 VT0E0343MH



Ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur** est idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et food-trucks. Il comprend 3 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. De plus, sa plage de température est réglable de 50°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : 230 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Manuel |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 270 | Programmable : Non |
| Porte : Vitrée | Nombre de Niveaux : 3 | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui | Longueur (mm) : 550 |
| Profondeur (mm) : 605 | Hauteur (mm) : 480 | Puissance (W) : 2800 |
| Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330 | | |

Informations Logistiques :

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