

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 3 Niveaux 600 x 400

VT0E0364M



Ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration dont les snacks et food-trucks. Il dispose d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C et comprend 3 niveaux pour des plaques de type 600 x 400.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 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) : 720
Profondeur (mm) : 690	Hauteur (mm) : 480	Poids (kg) : 35
Puissance (W) : 5500	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	

Informations Logistiques :

Largeur : 800 mm	Profondeur : 750 mm	Hauteur : 650 mm
------------------	---------------------	------------------