

# Four Mixte Professionnel SLIM IOT Numérique - 4 Niveaux GN 1/1

VT0I0411D



Le Four Mixte Professionnel SLIM IOT Numérique - 4 Niveaux GN 1/1 révolutionne la cuisine professionnelle avec son interface numérique et sa connectivité Wi-Fi, permettant une gestion agile des recettes via un accès gratuit à la plateforme cloud. Ce modèle offre une flexibilité culinaire exceptionnelle, de la cuisson par vapeur à la convection, avec une capacité de 4 plateaux GN 1/1. Sa structure en acier inoxydable AISI 304 facilite le nettoyage et garantit la conformité HACCP. Ajoutez à cela une porte à double vitrage et un système de nettoyage automatique en option pour un entretien simplifié et efficace. Un choix professionnel pour une précision et une performance sans compromis.

## Caractéristiques Produit :

|                                   |                                |  |
|-----------------------------------|--------------------------------|--|
| Alimentation : 380-400 V          | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Numérique                                 |
| Température Minimum (°C) : 30     | Température Maximum (°C) : 270 | Programmable : Oui   |
| Porte : Vitrée                    | Nombre de portes : 1           | Nombre de Niveaux : 4  |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui                 | Injection de Vapeur : Oui                                    |
| Longueur (mm) : 609               | Profondeur (mm) : 894          | Hauteur (mm) : 610   |
| Poids (kg) : 70                   | Puissance (W) : 4600           | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 610 mm | Profondeur : 894 mm | Hauteur : 610 mm |
|------------------|---------------------|------------------|