

# Four Mixte Professionnel Vulcain 4 Niveaux

## LGVULCAIN4



# FourniResto

Ce Four Mixte Électrique de la gamme Vulcain possède un système d'injection de vapeur. D'une puissance de 5 450 W, il peut accueillir, sur 4 niveaux, des grilles et plaques au format GN 1/1 ou 600 x 400 pour une cuisson avec précision. Made in Italy.

### Caractéristiques Produit :

|                                                             |                                |                               |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Alimentation : 380-400 V                                    | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Digitale   |
| Température Minimum (°C) : 280                              | Température Maximum (°C) : 300 | Porte : Vitrée                |
| Nombre de portes : 1                                        | Nombre de Niveaux : 4          | Minuteur : Oui                |
| Injection de Vapeur : Oui                                   | Longueur (mm) : 840            | Profondeur (mm) : 910         |
| Hauteur (mm) : 670                                          | Poids (kg) : 79                | Puissance (W) : 5450          |
| Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 ou 600x400 | Hauteur Intérieure (mm) : 360  | Largeur Intérieure (mm) : 680 |
| Profondeur Intérieure (mm) : 520                            |                                |                               |

### Informations Logistiques :

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