

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
----------------	-------------------	----------------