

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 |
|----------------|-------------------|----------------|