

# Four Mixte Professionnel Vulcain 7 Niveaux

## LGVULCAIN7



**FourniResto**

Four Mixte Électrique équipé d'une sonde de température à coeur pour cuire avec précision vos aliments. Il est aussi doté d'un système d'injection de vapeur. Sa puissance est de 10700 W. Le format des grilles et plaques qu'il peut accueillir est GN 1/1 ou 600 x 400. Il peut accueillir 7 plaques et/ou grilles à la fois. Made In Italy.

### Caractéristiques Produit :

|                             |                                |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Matière : Acier             | 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 : 7          |
| Minuteur : Oui              | Injection de Vapeur : Oui      | Longueur (mm) : 840            |
| Profondeur (mm) : 910       | Hauteur (mm) : 930             | Poids (kg) : 106               |
| Puissance (W) : 10700       |                                |                                |

### Informations Logistiques :

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

**FourniResto**

[www.fourniresto.com](http://www.fourniresto.com)

04 84 98 00 30