

Four Mixte Professionnel Vulcain 10 Niveaux LGVULCAIN10



FourniResto

Four Mixte Électrique gamme Vulcain équipé d'une sonde de température à coeur pour cuire avec précision vos aliments. Il est aussi pourvu d'un système d'injection de vapeur à tout moment du processus. Il a une puissance de 12 700 W. Il peut accueillir, à la fois, 10 grilles et/ou plaques de cuisson au format GN 1/1 ou 600 x 400.

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 : 10
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 840
Profondeur (mm) : 910	Hauteur (mm) : 1150	Poids (kg) : 127
Puissance (W) : 12700		

Informations Logistiques :

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