

# Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile - 10 Niveaux GN 1/1

## VT0V1011E



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile** est doté d'une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Il comprend 10 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. Efficace, il permet de rôtir, cuire à la vapeur, cuire au four et frire au four vos aliments, notamment car il permet de cuire à la vapeur, à convection ou bien les deux combinés.

### Caractéristiques Produit :

|                                   |                                |                                                              |
|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Alimentation : 400 V              | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Tactile                                   |
| Température Minimum (°C) : 30     | Température Maximum (°C) : 250 | Programmable : Oui                                           |
| Porte : Vitrée                    | Nombre de portes : 1           | Nombre de Niveaux : 10                                       |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui                 | Injection de Vapeur : Oui                                    |
| Longueur (mm) : 1000              | Profondeur (mm) : 710          | Hauteur (mm) : 1090                                          |
| Poids (kg) : 135                  | Puissance (W) : 21000          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |

### Informations Logistiques :

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