Four Mixte Professionnel EVO Numérique - 10 Niveaux GN 1/1

VT0V1011D

Ce **Four Mixte Professionnel EVO Numérique** comprend 10 niveaux pour des plaques de type GN 1/1. Idéal pour les professionnels de la restauration, il est muni d'une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Il possède différents modes de cuisson : vapeur, convection ou les deux et permet de cuire à la vapeur, rôtir, cuire au four ou encore frire à four vos préparations.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	**Type de Porte :** Battante	**Type de Commande :** Numérique
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) : 130	**Puissance (W) :** 13800	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**