

# Four Mixte Professionnel EVO Numérique - 7 Niveaux GN

1/1

VT0V0711D



Ce **Four Mixte Professionnel EVO Numérique** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il dispose de 7 niveaux pouvant accueillir des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C. Il comprend différents modes de cuisson : vapeur, convection ou les deux. Efficace, il vous permet de rôtir, cuire au four, à la vapeur ou encore frire vos plats.

## 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 : 7                                        |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui                 | Injection de Vapeur : Oui                                    |
| Longueur (mm) : 1000              | Profondeur (mm) : 710          | Hauteur (mm) : 740                                           |
| Poids (kg) : 100                  | Puissance (W) : 12200          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |

## Informations Logistiques :

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