

# Four Mixte Professionnel Manuel - 12 Niveaux GN 1/1

## VTOL1211M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel** comprend trois systèmes de cuisson : vapeur, convection ou mixte. Il possède 12 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C.

### Caractéristiques Produit :

|                                   |                                |                                                              |
|-----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Alimentation : 400 V              | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Manuel                                    |
| Température Minimum (°C) : 30     | Température Maximum (°C) : 250 | Programmable : Non                                           |
| Porte : Vitrée                    | Nombre de portes : 1           | Nombre de Niveaux : 12                                       |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui                 | Injection de Vapeur : Oui                                    |
| Longueur (mm) : 920               | Profondeur (mm) : 680          | Hauteur (mm) : 1020                                          |
| Poids (kg) : 120                  | Puissance (W) : 18300          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530 |

### Informations Logistiques :

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