Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 3 Niveaux 600 x 400

VT0E0364MH

Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur** convient parfaitement aux snacks et food-trucks. Il est muni d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C. De plus, il possède 3 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	**Type de Porte :** Battante	**Type de Commande :** Manuel
Température Minimum (°C) : 50	**Température Maximum (°C) :** 270	**Programmable :** Non
Porte : Vitrée	**Nombre de Niveaux :** 3	**Nombre de Chambres de Cuisson :** 1
Minuteur : Oui	**Injection de Vapeur :** Oui	**Longueur (mm) :** 720
Profondeur (mm) : 690	**Hauteur (mm) :** 480	**Poids (kg) :** 35
Puissance (W) : 5500	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** 600 x 400	

Informations Logistiques :

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