

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 4 Niveaux 600 x 400

VT0N0464MH



Ce Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur est doté de 4 niveaux pouvant accueillir des plaques de type 600 x 400. Idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et les food-trucks, il est pourvu d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C.

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 : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 720
Profondeur (mm) : 690	Hauteur (mm) : 560	Poids (kg) : 40
Puissance (W) : 5500	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	

Informations Logistiques :

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