

# Four Professionnel à Air Pulsé Numérique - 4 Niveaux

600 x 400

VT0S0464E



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Numérique** est pourvu de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400. Il est parfaitement adapté pour les food-trucks et les snacks puisqu'il comprend une plage de température réglable de 50°C à 270°C.

## Caractéristiques Produit :

|                                                     |                                |                              |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Alimentation : 400 V                                | Type de Porte : Battante       | Type de Commande : Numérique |
| Température Minimum (°C) : 50                       | Température Maximum (°C) : 270 | Programmable : Non           |
| Nombre de portes : 1                                | Nombre de Niveaux : 4          | Minuteur : Oui               |
| Injection de Vapeur : Oui                           | Longueur (mm) : 795            | Profondeur (mm) : 690        |
| Hauteur (mm) : 590                                  | Poids (kg) : 65                | Puissance (W) : 4600         |
| Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |                                |                              |

## Informations Logistiques :

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