Four Mixte Professionnel Manuel - 5 Niveaux GN 2/3

VT0S0523M

Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il est doté de plusieurs modes de cuisson (convection, vapeur et mixte) et d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C. De plus, il est doté de 5 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 2/3.

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 :** 5	**Nombre de Chambres de Cuisson :** 1
Minuteur : Oui	**Injection de Vapeur :** Oui	**Longueur (mm) :** 760
Profondeur (mm) : 690	**Hauteur (mm) :** 550	**Poids (kg) :** 65
Puissance (W) : 4600	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 2/3 : 354 x 325	

Informations Logistiques :

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