

# Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 3 Niveaux 600 x 400 - Reconditionné

VT0E0364MRE1



Ce Four Professionnel à Air Pulsé Manuel est idéal pour les professionnels de la restauration dont les snacks et food-trucks. Il dispose d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C et comprend 3 niveaux pour des plaques de type 600 x 400. **RECONDITIONNÉ - DÉFAUT APPARENT: Inox rayé et angle arrière gauche enfoncé. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

## 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 | Type de reconditionné : Défaut Apparent |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 680 mm | Profondeur : 580 mm | Hauteur : 660 mm |
|------------------|---------------------|------------------|