

Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 6 Niveaux GN

1/1

VT0I0611M



Le Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 6 Niveaux GN 1/1 est conçu pour offrir polyvalence et efficacité aux cuisines professionnelles. Avec ses 6 niveaux compatibles GN 1/1, cet équipement robuste en acier inoxydable optimise l'espace et permet une cuisson uniforme grâce à ses deux moteurs avec inverseur. Son panneau de commandes manuel facilite l'ajustement des températures allant de 50 à 270°C et le minuteur électromécanique assure une gestion précise du temps de cuisson. La porte réversible à double vitrage et l'éclairage LED offrent une visibilité et une accessibilité exceptionnelles, tandis que l'injection de vapeur sur 10 niveaux adapte l'humidité pour chaque plat.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante
Type de Commande : Manuel	Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 610	Profondeur (mm) : 990	Hauteur (mm) : 780
Poids (kg) : 90	Puissance (W) : 9200	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 610 mm	Profondeur : 990 mm	Hauteur : 780 mm
------------------	---------------------	------------------