

Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 10 Niveaux GN 1/1 - Reconditionné

VT0I1011MRE



Le Four Mixte Professionnel SLIM Manuel - 10 Niveaux GN 1/1 - Reconditionné représente un choix optimal pour les cuisines professionnelles visant efficacité et polyvalence. Ce modèle manuel permet un contrôle précis avec des températures allant de 50 à 270°C. Sa capacité de 10 niveaux GN 1/1+600x400 optimise l'espace et la productivité. Equipé d'une porte réversible à double vitrage et d'un système d'injection de vapeur, il assure une cuisson uniforme et rapide. La structure en acier inoxydable garantit durabilité et facilité de nettoyage. Un investissement judicieux pour une restauration de qualité. **RECONDITIONNÉ - COMME NEUF, produit en parfait état de fonctionnement, sans défaut apparent. GARANTIE 3 Mois. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

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 : 10
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 609	Profondeur (mm) : 894	Hauteur (mm) : 1092
Poids (kg) : 115	Puissance (W) : 13800	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530
Type de reconditionné : Comme Neuf		

Informations Logistiques :

Largeur : 800 mm	Profondeur : 1200 mm	Hauteur : 1200 mm
------------------	----------------------	-------------------