

Four Mixte Professionnel EVO Numérique - 7 Niveaux GN

1/1

VT0V0711D



Ce **Four Mixte Professionnel EVO Numérique** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il dispose de 7 niveaux pouvant accueillir des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C. Il comprend différents modes de cuisson : vapeur, convection ou les deux. Efficace, il vous permet de rôtir, cuire au four, à la vapeur ou encore frire vos plats.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Numérique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 7
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 1000	Profondeur (mm) : 710	Hauteur (mm) : 740
Poids (kg) : 100	Puissance (W) : 12200	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm