

Four Mixte Professionnel Manuel - 4 Niveaux GN 2/3

VT0S0423M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel** dispose de plusieurs modes de cuisson : convection, vapeur et mixte. Il est doté de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 2/3. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 50°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 580
Profondeur (mm) : 625	Hauteur (mm) : 590	Poids (kg) : 45
Puissance (W) : 2900	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 2/3 : 354 x 325	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------