Four Mixte Professionnel EVO à Ecran Tactile - 12 Niveaux GN 1/1

VT0V1211E

Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel EVO** dispose de 12 niveaux pouvant accueillir des plaques de type GN 1/1. Il vous permet de rôtir, cuire à la vapeur, cuire au four et frire au four vos aliments, notamment car il permet de cuire à la vapeur, à convection ou bien les deux combinés. Sa plage de température, quant à elle, est comprise entre 30°C et 250°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	**Type de Porte :** Battante	**Type de Commande :** Tactile
Température Minimum (°C) : 30	**Température Maximum (°C) :** 250	**Programmable :** Oui
Porte : Vitrée	**Nombre de portes :** 1	**Nombre de Niveaux :** 12
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	**Minuteur :** Oui	**Injection de Vapeur :** Oui
Longueur (mm) : 1000	**Profondeur (mm) :** 710	**Hauteur (mm) :** 1090
Poids (kg) : 135	**Puissance (W) :** 21000	**Dimensions des Plaques / Grilles (mm) :** GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur : 0 mm**	**Hauteur : 0 mm**