

Four Mixte Professionnel Manuel - 6 Niveaux GN 1/1

VT0L0611M



Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** possède une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Idéal pour les professionnels de la restauration, il dispose de 6 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. De plus, il comprend trois systèmes de cuisson : vapeur, convection ou mixte.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 920	Profondeur (mm) : 680	Hauteur (mm) : 670
Poids (kg) : 95	Puissance (W) : 9200	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 940 mm

Profondeur : 800 mm

Hauteur : 840 mm