

# Four Professionnel Manuel à Air Pulsé - 10 Niveaux 600 x 400

VTOL1064M



Ce **Four Professionnel Manuel à Air Pulsé** est idéal pour les boulangeries et pâtisseries. Il comprend 10 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400. Efficace, il est pourvu d'une plage de température réglable de 30°C à 250°C. Il comprend plusieurs modes de cuisson : convection et vapeur.

## 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 Niveaux : 10                              | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Oui                           | Longueur (mm) : 920               |
| Profondeur (mm) : 680         | Hauteur (mm) : 1020                                 | Poids (kg) : 120                  |
| Puissance (W) : 13800         | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |                                   |

## Informations Logistiques :

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