Four Mixte Professionnel Manuel - 5 Niveaux GN 2/3 VT0S0523M





Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il est doté de plusieurs modes de cuisson (convection, vapeur et mixte) et d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C. De plus, il est doté de 5 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 2/3.

Caractéristiques Produit:

| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Manuel |
|-------------------------------|--|-----------------------------------|
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 270 | Programmable : Non |
| Porte : Vitrée | Nombre de Niveaux : 5 | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui | Longueur (mm) : 760 |
| Profondeur (mm) : 690 | Hauteur (mm): 550 | Poids (kg): 65 |
| Puissance (W): 4600 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 2/3 : 354 x 325 | |

Informations Logistiques:

