



Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il possède **10 niveaux** pouvant contenir des **plaques de type GN 1/1**. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C. Ce four possède 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 : 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) : GN 1/1 : 325 x 530

Informations Logistiques :

Largeur : 800 mm	Profondeur : 950 mm	Hauteur : 1310 mm
------------------	---------------------	-------------------