

# Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 3 Niveaux 600 x 400 VT0E0364MH



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur** convient parfaitement aux snacks et food-trucks. Il est muni d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C. De plus, il possède 3 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400.

## 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 : 3                               | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Oui                           | Longueur (mm) : 720               |
| Profondeur (mm) : 690         | Hauteur (mm) : 480                                  | Poids (kg) : 35                   |
| Puissance (W) : 5500          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |                                   |

## Informations Logistiques :

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