

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
----------------	-------------------	----------------