

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 4 Niveaux 600 x 400 Professional Convection Steam Oven - 4 Levels 600 x 400 VT0N0464MH



Product Features:

Food : 400-v	Type of Door : fighter	Type of Order : manual
Minimum Temperature (°C) : 50	Maximum Temperature (°C) : 270	Programmable : no
Door : glazed	Number of Levels : 4	Number of Cooking Chambers : 1
Timer : yes	Steam injection : yes	Length (mm) : 720
Depth (mm) : 690	Height (mm) : 560	Weight (kg) : 40
Power (W) : 5500	Dimensions of Plates / Grids (mm) : 600-x-400	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm