

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 4 Niveaux 430 x 330

VT0S0443M



Idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et food-trucks, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** est muni de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. Il dispose d'une plage de température réglable aisément de 50°C à 270°C. De plus, il possède un système de cuisson à convection.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Non
Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 4	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 580
Profondeur (mm) : 625	Hauteur (mm) : 590	Poids (kg) : 45
Puissance (W) : 2900	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330	

Informations Logistiques :

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