Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 5 Niveaux 430 x 330 VT0S0543M





Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** dispose d'une plage de température facilement réglable de 50°C à 270°C. Il est muni de 5 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 400 V Type de Porte : Battante Type de Commande : Manuel

Température Minimum (°C) : 50 Température Maximum (°C) : 270 Programmable : Non

Nombre de portes : 1 Nombre de Niveaux : 5 Minuteur : Oui

Injection de Vapeur : Oui Longueur (mm) : 760 Profondeur (mm) : 690

Hauteur (mm) : 550 Poids (kg) : 65 Puissance (W) : 4600

Dimensions des Plaques / Grilles (mm

): 430 x 330

Informations Logistiques:

