

Four Mixte Professionnel Manuel - 12 Niveaux GN 1/1

VT0L1211M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel** comprend trois systèmes de cuisson : vapeur, convection ou mixte. Il possède 12 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|--|
| Alimentation : 400 V | Type de Porte : Battante | Type de Commande : Manuel |
| Température Minimum (°C) : 30 | Température Maximum (°C) : 250 | Programmable : Non |
| Porte : Vitrée | Nombre de portes : 1 | Nombre de Niveaux : 12 |
| Nombre de Chambres de Cuisson : 1 | Minuteur : Oui | Injection de Vapeur : Oui |
| Longueur (mm) : 920 | Profondeur (mm) : 680 | Hauteur (mm) : 1020 |
| Poids (kg) : 120 | Puissance (W) : 18300 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 |

Informations Logistiques :

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