



Ce **Four Mixte Professionnel Manuel à Gaz** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il possède 6 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température est réglable de 30°C à 270°C. Enfin, il est pourvu de trois systèmes de cuisson : vapeur, convection et mixte.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : Gaz	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Non
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 935
Profondeur (mm) : 923	Hauteur (mm) : 812	Poids (kg) : 115
Puissance (W) : 13800	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530	

## Informations Logistiques :

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