

Four Mixte Professionnel EVO Numérique - 12 Niveaux

GN 1/1

VT0V1211D



Ce **Four Mixte Professionnel EVO Numérique** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il comprend 12 niveaux pour des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 30°C à 250°C. Efficace, il possède différents modes de cuisson : vapeur, convection ou les deux. Il vous permet de cuire à la vapeur, rôtir, cuire au four ou encore frire à four vos préparations.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Numérique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 250	Programmable : Oui
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 12
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui
Longueur (mm) : 1000	Profondeur (mm) : 710	Hauteur (mm) : 1090
Poids (kg) : 130	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