

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

VT0N0443M



Ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration, notamment les snacks et food-trucks. Il est muni de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. Sa plage de température, quant à elle, est réglable de 50°C à 270°C.

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) : 550 |
| Profondeur (mm) : 605 | Hauteur (mm) : 560 | Poids (kg) : 35 |
| Puissance (W) : 2800 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330 | |

Informations Logistiques :

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