

# Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 3 Niveaux 600 x 400 Professional Convection Steam Oven - 3 Levels 600 x 400 VT0E0364MH



## Product Features:

|                                      |                                                      |                                       |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Food</b> : 400-v                  | <b>Type of Door</b> : fighter                        | <b>Type of Order</b> : manual         |
| <b>Minimum Temperature (°C)</b> : 50 | <b>Maximum Temperature (°C)</b> : 270                | <b>Programmable</b> : no              |
| <b>Door</b> : glazed                 | <b>Number of Levels</b> : 3                          | <b>Number of Cooking Chambers</b> : 1 |
| <b>Timer</b> : yes                   | <b>Steam injection</b> : yes                         | <b>Length (mm)</b> : 720              |
| <b>Depth (mm)</b> : 690              | <b>Height (mm)</b> : 480                             | <b>Weight (kg)</b> : 35               |
| <b>Power (W)</b> : 5500              | <b>Dimensions of Plates / Grids (mm)</b> : 600-x-400 |                                       |

## Informations Logistiques :

|                       |                          |                       |
|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| <b>Largeur</b> : 0 mm | <b>Profondeur</b> : 0 mm | <b>Hauteur</b> : 0 mm |
|-----------------------|--------------------------|-----------------------|