

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 4 Niveaux 600 x 400

VT0S0464M



Ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** possède 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400. Idéal pour les professionnels de la restauration et notamment les food-trucks et les snacks, il comprend une plage de température facilement réglable de 50°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Non
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 4	Minuteur : Oui
Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 795	Profondeur (mm) : 690
Hauteur (mm) : 590	Poids (kg) : 65	Puissance (W) : 4600
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400		

Informations Logistiques :

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