Four Professionnel à Air Pulsé Manuel - 5 Niveaux 430 x 330

VT0S0543M

Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel** dispose d'une plage de température facilement réglable de 50°C à 270°C. Il est muni de 5 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330.

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 :** 5	**Minuteur :** Oui
Injection de Vapeur : Oui	**Longueur (mm) :** 760	**Profondeur (mm) :** 690
Hauteur (mm) : 550	**Poids (kg) :** 65	**Puissance (W) :** 4600
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	**Profondeur :** 0 mm	**Hauteur :** 0 mm