

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 3 Niveaux 430 x 330

VT0E0343MH



Ce Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur est idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et food-trucks. Il comprend 3 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. De plus, sa plage de température 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 : 3	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 550
Profondeur (mm) : 605	Hauteur (mm) : 480	Poids (kg) : 30
Puissance (W) : 2800	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330	

Informations Logistiques :

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