## Four Mixte Professionnel Manuel - 4 Niveaux GN 2/3 VT0S0423M





Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Mixte Professionnel Manuel** dispose de plusieurs modes de cuisson : convection, vapeur et mixte. Il est doté de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 2/3. 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) : 580
Profondeur (mm) : 625	Hauteur (mm): 590	Poids (kg): 45
Puissance (W): 2900	Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 2/3 : 354 x 325	

## **Informations Logistiques:**

