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:

