

# Four Mixte Professionnel Manuel - 5 Niveaux GN 2/3

## VT0S0523M



Ce **Four Mixte Professionnel Manuel** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il est doté de plusieurs modes de cuisson (convection, vapeur et mixte) et d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C. De plus, il est doté de 5 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 2/3.

### Caractéristiques Produit :

|                               |                                                              |                                   |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Alimentation : 400 V          | Type de Porte : Battante                                     | Type de Commande : Manuel         |
| Température Minimum (°C) : 50 | Température Maximum (°C) : 270                               | Programmable : Non                |
| Porte : Vitrée                | Nombre de Niveaux : 5                                        | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| 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 ) : GN 2/3 : 354 x 325 |                                   |

### Informations Logistiques :

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