

# Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 4 Niveaux 600 x 400 - Reconditionné

VT0N0464MHRE1



Ce Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur est doté de 4 niveaux pouvant accueillir des plaques de type 600 x 400. Idéal pour les professionnels de la restauration, dont les snacks et les food-trucks, il est pourvu d'une plage de température réglable de 50°C à 270°C. **RECONDITIONNÉ - DÉFAUT APPARENT: ANGLE AVANT GAUCHE ET COTÉ DÉFORMÉ. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

## 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 : 4                               | Nombre de Chambres de Cuisson : 1 |
| Minuteur : Oui                | Injection de Vapeur : Oui                           | Longueur (mm) : 720               |
| Profondeur (mm) : 690         | Hauteur (mm) : 560                                  | Poids (kg) : 40                   |
| Puissance (W) : 5500          | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |                                   |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 740 mm | Profondeur : 860 mm | Hauteur : 690 mm |
|------------------|---------------------|------------------|