

Four Professionnel à Air Pulsé Numérique - 4 Niveaux

600 x 400

VT0S0464E



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Numérique** est pourvu de 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400. Il est parfaitement adapté pour les food-trucks et les snacks puisqu'il comprend une plage de température réglable de 50°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 400 V	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Numérique
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 :

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