

Four Mixte Professionnel Numérique à Gaz - 6 Niveaux

GN 1/1

VT0G0611D



Ce **Four Mixte Professionnel Numérique à Gaz** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il est muni de 6 niveaux pouvant contenir des plaques de type GN 1/1. Sa plage de température est réglable de 30°C à 270°C. Enfin, il comprend trois systèmes de cuisson : vapeur, convection et mixte.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : Gaz	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Numérique
Température Minimum (°C) : 30	Température Maximum (°C) : 270	Programmable : Oui
Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 6	Nombre de Chambres de Cuisson : 1
Minuteur : Oui	Injection de Vapeur : Oui	Longueur (mm) : 935
Profondeur (mm) : 923	Hauteur (mm) : 812	Poids (kg) : 115
Puissance (W) : 13800	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm