

Four Professionnel à Gaz Manuel - 5 Niveaux 600 x 400

VT0G0564M



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Four Professionnel à Gaz Manuel** est doté de 5 niveaux pouvant contenir des plaques de type 600 x 400. Il est pourvu de plusieurs systèmes de cuisson : convection et vapeur. Sa plage de température est réglable de 30°C à 270°C.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : Gaz	Type de Porte : Battante	Type de Commande : Manuel
Température Minimum (°C) : 30	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) : 994
Profondeur (mm) : 973	Hauteur (mm) : 757	Poids (kg) : 115
Puissance (W) : 13800	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400	

Informations Logistiques :

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