

Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur - 4 Niveaux 430 x 330 - Reconditionné VT0N0443MHRE1



Idéal pour les professionnels de la restauration tels que les snacks et food-trucks, ce **Four Professionnel à Air Pulsé Manuel avec Vapeur** possède 4 niveaux pouvant contenir des plaques de type 430 x 330. Il comprend également une plage de température réglable de 50°C à 270°C. **RECONDITIONNÉ - DÉFAUT APPARENT: COTÉ AVANT GAUCHE DÉFORMÉ. Pas de reprise ni d'échange possible sur ce produit.**

Caractéristiques Produit :

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| Alimentation : 230 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) : 550 |
| Profondeur (mm) : 605 | Hauteur (mm) : 560 | Poids (kg) : 35 |
| Puissance (W) : 2800 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 430 x 330 | Type de reconditionné : Défaut Apparent |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 650 mm | Profondeur : 580 mm | Hauteur : 600 mm |
|------------------|---------------------|------------------|