Morue: 7378

Four électrique à 5 plaques de 60 × 40 cm - GN 1/1 modulaire, combinant vapeur et convection - NUMÉRIQUE



Description

La gamme de fours électriques à convection et humidification est conçue pour optimiser les résultats de cuisson. Efficace, car elle garantit une parfaite uniformité de cuisson dans n'importe quel environnement et quelles que soient les conditions de chargement ; essentielle, car elle a été pensée dans le but de créer un four dépourvu de tout élément superflu. Fiabilité, simplicité, sécurité et hygiène sont les principales caractéristiques de ce four. Four électrique à 5 plaques de 60 x 40 cm – GN 1/1 modulaire pour une cuisson optimale grâce à la combinaison de la vapeur et de la convection. Panneaux de commande numériques ou mécaniques. 9 programmes de cuisson. Fonction de refroidissement en fin de cuisson. Bac de récupération des condensats sur la porte. Injection d'eau manuelle ou automatique. Cuisson avec ? T°. Sonde à broche. Intérieur et extérieur en acier inoxydable avec finitions extérieures en Scotch-Brite. Chambre de cuisson aux angles arrondis. Système de ventilation interne avec ventilateurs à inversion de marche. Système hermétique avancé. Thermostat 280 °C. Éclairage interne. Porte froide avec vitres à faible émissivité (vitre intérieure ouvrable). Capteur d'ouverture de porte. Glissières anti-basculement amovibles pour plaques de cuisson. Joint de porte à emboîtement. Produit 100 % Made in Italy.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	880x955x900 mm
Dimensions extérieures	840x920x755 mm
Distance entre les plaques de cuisson	80 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	5 600 × 400 / 5 gn 1/1
Fréquence	60 Hz
Intensité	29.3 A
Poids avec emballage	105 kg
Poids net	90 kg
Puissance électrique	6,4 kW
Tension	400 V