Morue: 7866

Four / réchauffeur électrique pour cuisson lente 0,76 kW, 3 x GN 1/1



Description

Four pour la cuisson à basse température. La fonction CUISSON (max. 120 °C) permet une cuisson lente, garantissant un résultat final très tendre et sans perte de poids. Grâce à la sonde à cœur intégrée, les aliments sont cuits à point, ni trop ni pas assez, et conservent intactes leurs propriétés organoleptiques. La fonction MAINTIEN garantit que les aliments présents dans l'enceinte de cuisson sont maintenus à la température idéale de service. Il est possible de créer de véritables stations de cuisson et de maintien au chaud, grâce à la possibilité d'empiler un module sur un autre. Le four est équipé de 4 poignées intégrées qui offrent une grande facilité de transport et une grande flexibilité : il est possible de cuire et de maintenir au chaud n'importe où, notamment grâce à l'alimentation en 230 V. Le panneau de commande numérique est conçu pour permettre la programmation d'un cycle complet de cuisson et de maintien au chaud, en réglant tous les paramètres nécessaires et requis.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	530x720x480 mm
Dimensions extérieures	436x645x409 mm
Distance entre les plaques de cuisson	67 mm

Fiche technique

Capacité des plaques de cuisson	3 janvier 1/1
Fréquence	60 Hz
Poids avec emballage	23 kg
Poids net	21 kg
Puissance électrique	0,76 kW
Température de fonctionnement	0 +120 °C
Tension	230 V