Morue: 10106009782095

Four électrique de boulangerie pour pain mécanique, monophasé, 3 plaques de 34,2 × 24,2 cm, 2,7 kW, 48 × 52,3 × 40,2 h cm



Description

Four combiné pour la boulangerie fraîche et surgelée, la pâtisserie et les processus de cuisson des produits de confiserie ; le four peut accueillir 3 plaques de 34,2 x 24,2 cm. Grâce à la technologie AIR.PLUS, il garantit une cuisson uniforme en tous points de chaque plaque et sur l'ensemble des plaques, tandis que la technologie DRY.PLUS assure la consistance du produit cuit, permettant d'obtenir un intérieur sec et bien structuré ainsi qu'une surface extérieure croustillante et friable.

Dimensions

Dimensions des plaques de cuisson	342x242 mm
Dimensions extérieures	480x523x402 mm
Distance entre les plaques de cuisson	70 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	19 kg
Poids net	16 kg
Puissance électrique	2,7 kW
Température de fonctionnement	+30 +260 °C
Tension	230 V