Morue: 101060110402097

Four électrique de boulangerie pour pain, à fonctionnement mécanique, monophasé, 4 plaques de 46 × 33 cm, 3 kW, 60 × 58,7 × 47,2 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 4 plaques de 46 x 33 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 grilles	460x330 mm
Dimensions extérieures	600x587x472 mm
Distance entre les plaques de cuisson	75 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	25 kg
Poids net	22 kg
Puissance électrique	3 kW
Température de fonctionnement	+30 +260 °C
Tension	230 V