Morue: 10579001011

Four électrique ventilé à convection pour 4 plaques de 42,9 × 34,5 cm, avec humidification et commandes électromécaniques



Description

Four électrique à convection ventilée avec humidification et commandes électromécaniques. La qualité réunie dans un four simple et performant, avec une plage de température de fonctionnement allant de 100 à 260 °C, qui vous permettra de cuire les plats les plus élaborés de manière toujours homogène. Grâce à son système d'humidification indirecte, ce four vous permet de rendre toutes vos préparations plus savoureuses, plus appétissantes et plus parfumées. Idéal pour les petits points de restauration, les cafés et les petites pâtisseries qui doivent composer avec des espaces restreints. Le produit est équipé d'une porte à ouverture par basculement et d'une vitre d'inspection.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	650x760x600 mm
Dimensions extérieures	590x695x590 mm
Distance entre les plaques de cuisson	74 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4
Commandes	poignée
Fréquence	50/60 Hz
Poids net	33.2 kg
Puissance électrique	2,8 kW
Température de fonctionnement	+100 +260 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	4 plateaux en aluminium de 429 x 345 mm