Morue: 4425

Four électrique à convection avec fonction vapeur, 4 plaques, 42,9 × 34,5 cm, monophasé



Description

Four électrique à convection ventilée avec vapeur, conçu pour les bars et les petits restaurants à la recherche d'un appareil compact, pratique et efficace. Grâce à sa fonction de vapeur directe, il permet de répondre à de multiples besoins en matière de cuisson : c'est la solution idéale pour cuisiner de petites préparations gastronomiques et réchauffer des plats préparés qui retrouveront en un rien de temps toute leur saveur et leur aspect appétissant.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	650x760x600 mm
Dimensions extérieures	590x709x589 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	60 Hz
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	48 kg
Poids net	38 kg
Puissance électrique	2,9 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C
Tension	230 V
Vapeur	par simple pression sur un bouton