Morue: 4426

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



Description

Le four électrique numérique à convection et à vapeur est la solution idéale pour les petits établissements de restauration et les traiteurs qui recherchent un appareil peu encombrant et fonctionnel, avec la certitude de ne pas décevoir même les clients les plus exigeants. Vous pourrez réchauffer des plats préparés et réaliser rapidement des recettes gastronomiques, de manière simple et intuitive, grâce à l'écran numérique proposant 99 programmes mémorisables et 4 options de cuisson. Flexibilité et personnalisation maximales, grâce à la fonction de cuisson à vapeur directe.

Dimensions

Dimensions extérieures	590x703x590 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	60 Hz
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	38 kg
Puissance électrique	2,9 kW
Température de fonctionnement	+50 +270 °C
Tension	230 V
Vapeur	commande directe avec réglage automatique via un sélecteur numérique à 10 positions