Morue: 4429

Four électrique à convection avec fonction vapeur, 3 plaques 1/1 GN



Description

Four électrique à convection ventilée avec vapeur pour une cuisson rapide et des résultats optimaux. Conçu pour les établissements de restauration qui ne veulent pas renoncer à une production d'excellente qualité grâce à l'utilisation d'un appareil compact et robuste. La fonction de vapeur directe offre une flexibilité maximale et permet de répondre à tous les besoins de cuisson : vous pourrez réchauffer des sandwichs garnis et des plats cuisinés surgelés en conservant leur saveur et leur croustillant. Vapeur : directe avec réglage automatique via un sélecteur à molette à 5 positions.

Dimensions

Dimensions extérieures	790x752x504 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	3 janvier 1/1
Fréquence	60 Hz
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	45 kg
Puissance électrique	3,7 kW
Température de fonctionnement	+50 +270 °C
Tension	230 V