Morue: 4430

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



Description

Four électrique numérique à convection et à vapeur, conçu pour les petits établissements de restauration qui souhaitent proposer à leurs clients des plats préparés ou réaliser rapidement des recettes gastronomiques grâce à un appareil au design compact et doté de fonctions innovantes. L'écran numérique, avec 99 programmes mémorisables et 4 options de cuisson, vous permettra de gérer vos recettes en toute liberté. Grâce à la mise en marche différée programmable, vous pourrez décider à l'avance du moment où cuire vos plats, en personnalisant encore davantage la cuisson grâce à la fonction de vapeur directe avec réglage automatique via un sélecteur numérique à 10 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	unidirectionnels
Poids net	44 kg
Puissance électrique	3,7 kW
Température de fonctionnement	+50 +270 °C
Tension	230 V