Morue: 4432

Four électrique à convection avec grill et humidification, 4 plaques / grilles 1/1 GN



Description

Four électrique à convection avec grill et fonction d'humidification, dont la cuisson au grill électrique est une méthode simple et saine qui permet de cuire sans matière grasse tous les aliments que l'on prépare généralement au barbecue : brochettes, escalopes, légumes coupés en morceaux, mais aussi saucisses, du lard, des côtes. Ce four facilite également la réalisation de recettes nécessitant un gratinage
des aliments : gratins de pommes de terre, timbales, semoule gratinée ou gnocchi à la romaine. La puissance de chauffage élevée du moteur et la fonction GRILL (toujours ventilée) réduisent les temps de cuisson tout en mettant en valeur le doré et le parfum des aliments sans les abîmer.

Dimensions

Dimensions extérieures	784x752x634 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	60 Hz
Humidification	commande indirecte par bouton-poussoir
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	unidirectionnels
Poids net	52 kg
Puissance électrique	5,2 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C
Tension	400 V