Morue: 4433

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



Description

Le four électrique numérique à convection avec humidification est l'appareil idéal pour les petits établissements de restauration qui ont besoin de réchauffer des sandwichs garnis et des aliments surgelés de manière simple et intuitive. Grâce à son panneau de commande électronique, doté de 99 programmes, vous pourrez cuire en 4 étapes et réaliser vos recettes préférées tout en réduisant les temps de cuisson, pour des résultats qui sauront séduire vos clients. Vos créations culinaires seront succulentes et savoureuses grâce à la fonction d'humidification activable par simple pression sur un bouton, qui vous permet de personnaliser chaque type de cuisson.

Dimensions

Dimensions extérieures	784x752x634 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4 janvier 1/1
Fréquence	60 Hz
Humidification	commande indirecte par bouton-poussoir
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	unidirectionnels
Poids net	50.6 kg
Puissance électrique	3,4 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C
Tension	230 V