Morue: 4434

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



Description

Four électrique numérique à convection avec fonction d'humidification, doté d'excellentes caractéristiques techniques et d'un design épuré, pour un four peu encombrant mais aux performances remarquables. Vous pourrez cuire des mini-pizzas et des tartes salées ou réchauffer des plats surgelés en obtenant des résultats optimaux grâce à la fonction d'humidification activable par bouton-poussoir et à la puissance de chauffage accrue. L'utilisation du four est extrêmement intuitive et encore simplifiée par le panneau de commande électronique, personnalisable avec pas moins de 99 programmes, qui permet de cuire en 4 étapes.

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 +270 °C
Tension	400 V