Morue: 4435

Four électrique à convection avec fonction vapeur, 4 plaques 1/1 GN



Description

Four électrique à convection ventilée avec fonction vapeur, alliant praticité et qualité. Il réchauffe les plats préparés mais permet également de réaliser de petites recettes gastronomiques : c'est l'allié idéal pour les petits points de restauration où l'espace est une denrée précieuse. Des résultats professionnels et un gain de temps : compact et facile à utiliser, il permet de personnaliser chaque recette en fonction des besoins de cuisson grâce à la fonction de vapeur directe. L'EKF 411 UD, comme tous les fours de la nouvelle gamme Eka Evolution, mise également sur les économies d'énergie grâce à un nouveau type d'isolation thermique de dernière génération
hautement performant. Vapeur : directe avec réglage automatique via un sélecteur à molette à 5 positions.

Dimensions

Dimensions extérieures	784x752x634 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4 janvier 1/1
Fréquence	60 Hz
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	58 kg
Puissance électrique	6,4 kW
Température de fonctionnement	+50 +270 °C
Tension	400 V