Morue: 4436

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



Description

Four électrique numérique à convection et à vapeur alliant technologie et qualité de fabrication « Made in Italy ». Réchauffer des plats préparés, cuire des mini-pizzas et des amuse-bouches, mais aussi réaliser de petites recettes gastronomiques : la cuisson de chaque plat est personnalisable grâce à la fonction de vapeur directe. Le four se commande via un panneau de commande électronique innovant, doté de 99 programmes, qui permet de cuire en 4 phases, chacune avec un réglage de la durée, de la température et de l'humidification. Vapeur : directe avec réglage automatique via un sélecteur numérique à 10 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