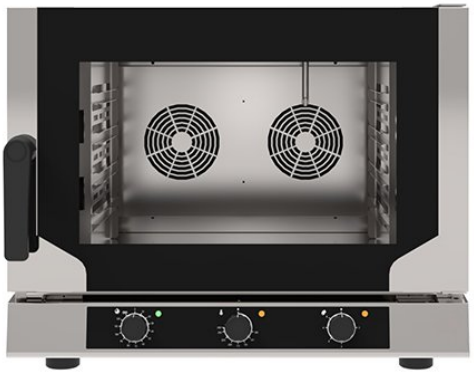
Morue: 4437

Four électrique à convection avec vapeur, triphasé, 4 plaques 1/1 GN (version à ouverture latérale)



Description

Four électrique à convection ventilée avec fonction vapeur, qui met en valeur la qualité et les saveurs de la tradition. C'est l'appareil idéal pour des cuissons rapides mais aux résultats optimaux, adapté aux snack-bars et aux petites épiceries fines. Réchauffer des plats préparés, mais aussi réaliser rapidement des recettes gastronomiques : grâce à la fonction vapeur directe, vous pourrez adapter le four à tous vos besoins de cuisson. Le nettoyage de la chambre de cuisson est simplifié et rapide grâce à l'ouverture latérale pratique. Vapeur : directe avec réglage automatique via un sélecteur à molette à 5 positions.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	805x830x800 mm
Dimensions extérieures	784x754x634 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4 janvier 1/1
Fréquence	60 Hz
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	68 kg
Poids net	58 kg
Puissance électrique	6,4 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C
Tension	400 V