Morue: 4438

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



Description

Four électrique numérique à convection et à vapeur, adapté à tous les petits établissements de restauration qui souhaitent proposer des plats toujours cuits à la perfection. Vous pourrez y cuire des plats préparés, mais aussi réaliser des ratatouilles, des accompagnements de légumes et des recettes gastronomiques rapides : la fonction de cuisson à vapeur directe permet de répondre à tous vos besoins en matière de cuisson. Le panneau de commande numérique, avec ses 99 programmes, vous permettra de cuire en 4 étapes de manière simple et intuitive. Le nettoyage de la chambre de cuisson devient simple et rapide grâce à l'ouverture latérale pratique, qui facilite également le retrait des plaques de cuisson. 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	56.2 kg
Puissance électrique	6,2 kW
Température de fonctionnement	+50 +270 °C
Tension	400 V