Morue: 4449

Four électrique à convection avec humidification, 4 plaques, 42,9 × 34,5 cm



Description

Four électrique à convection ventilée avec humidification : ses dimensions compactes et son poids réduit en font l'appareil idéal pour les boulangeries et pâtisseries où l'espace est une denrée précieuse et l'électricité une ressource à ne pas gaspiller. Desserts frais ou brioches surgelées, petits pains ou mini-pizzas : tout sera encore plus savoureux et appétissant, notamment grâce au système pratique d'humidification indirecte.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	650x760x600 mm
Dimensions extérieures	590x709x589 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	60 Hz
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	unidirectionnels
Poids avec emballage	44.2 kg
Poids net	34.2 kg
Puissance électrique	2,8 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C
Tension	230 V