Morue: 4462

Four électrique à convection avec humidification, 4 plaques de 60 × 40 cm



Description

Un four monophasé qui se distingue par sa forte personnalité et sa grande polyvalence d'utilisation. Il s'intègre parfaitement dans n'importe quel local, s'adaptant non seulement à l'espace disponible, mais aussi à tout type d'alimentation électrique. Conçu pour répondre aux besoins des petites pâtisseries et boulangeries, il sera d'une grande aide pour la préparation de petits pains et de pâtisseries, même surgelés.

Dimensions

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

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4 600 × 400 mm
Fréquence	60 Hz
Humidification	commande indirecte par bouton-poussoir
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	unidirectionnels
Poids avec emballage	61 kg
Poids net	50.4 kg
Puissance électrique	3,4 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C
Tension	230 V