Morue: 4465

Four électrique à convection avec humidification, 4 plaques, puissance 3,4 kW - écartement des glissières : 7,3 cm



Description

C'est l'appareil idéal pour les petits établissements de restauration qui ont besoin de cuire des pâtisseries et des croissants de manière simple et intuitive. Grâce à son panneau de commande électronique, doté de 99 programmes, vous pourrez cuire en 4 étapes et réaliser vos recettes préférées tout en réduisant les temps de cuisson, pour obtenir des résultats qui ne manqueront pas d'émerveiller votre clientèle. Vos spécialités seront aussi belles à regarder que délicieuses à déguster grâce à la fonction d'humidification par bouton-poussoir qui vous permet de personnaliser chaque type de cuisson.

Dimensions

Dimensions extérieures	784x752x634 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 net	50.6 kg
Puissance électrique	3,4 kW
Tension	230 V