Morue: 4467

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



Description

Pratique et qualité. Il cuit les croissants nature ou fourrés et constitue un allié précieux pour ceux qui souhaitent réchauffer et redonner tout son parfum au pain surgelé : son environnement naturel, ce sont les petites boulangeries et pâtisseries où l'espace est une denrée rare. Malgré ses dimensions compactes et sa facilité d'utilisation, cet appareil, grâce à sa fonction de vapeur directe qui permet de personnaliser chaque recette en fonction des besoins de cuisson, offre des résultats professionnels avec un minimum de temps et d'énergie. Vapeur : directe, avec réglage via un sélecteur à molette à 5 positions.

Dimensions

Dimensions extérieures	790x750x635 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4 600 × 400 mm
Fréquence	60 Hz
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids net	58 kg
Puissance électrique	6,4 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C
Tension	400 V