Morue: 4469

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



Description

Un mélange de technologie et de qualité 100 % italiennes. Gâteaux, en-cas sucrés, croissants nature ou fourrés : la cuisson de chaque produit est véritablement personnalisable grâce à la fonction de cuisson à la vapeur directe.
La gestion du four est assurée par son panneau de commande électronique innovant, doté de 99 programmes, qui permet de cuire en 4 phases, chacune avec un réglage de la durée, de la température et de l'humidification. Vapeur : directe avec réglage automatique via un sélecteur numérique à 10 positions.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	805x830x800 mm
Dimensions extérieures	784x786x634 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4 600 × 400 mm
Fréquence	60 Hz
Mode de cuisson	ventilée
Moteurs	bidirectionnels
Poids avec emballage	66.2 kg
Poids net	56.2 kg
Puissance électrique	6,4 kW
Température de fonctionnement	+50 +270 °C
Tension	400 V