

Morue: 4425

Four électrique à convection avec vapeur 4 plateaux 429x345 mm monophasé



Description

Four électrique ventilé à convection avec vapeur conçu pour les bars et les petits restaurants qui souhaitent disposer d'un appareil compact, pratique et efficace. Grâce à sa fonction vapeur directe, il est en mesure de répondre à de nombreuses exigences de cuisson : c'est la solution idéale pour cuisiner de petites préparations gastronomiques et réchauffer des plats cuisinés qui retrouveront en peu de temps tout leur parfum et leur aspect accueillant.

Dimensions

Dimensioni esterne	590x703x590 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Frequenza	60 Hz
Motori	bidirectionnel
Peso	38 kg
Potenza Elettrica	2,9 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +300 °C
Tipo di cottura	ventilé
Vapore	bouton-poussoir direct
Voltaggio	230 V