



Four à Convection EC01-F Vapeur et Grill



Codes produits :

Référence 1717

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

- Capacité de cuire, cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer des aliments et des plats.
- Convient à différents usages, des pizzas aux morceaux de viande. Permet également la cuisson sous vide à basse température.
- Fabriqué en acier inoxydable avec une porte en verre double à ouverture latérale.
- Verre trempé à double couche, permettant de voir l'état de cuisson des aliments.
- Éclairage intégré résistant aux températures élevées.
- Commandes situées à la base pour éviter les pannes dues à la sortie de vapeur.
- Régulateur de température réglable de 50 à 350°C avec thermostat de sécurité.
- Minuteur acoustique de 0 à 120 minutes.
- Équipé de 4 plaques de 440x318 mm et d'une plaque inférieure rotative.
- Cuisson uniforme grâce à ses résistances en forme de U et à un ventilateur.
- Fonction vapeur et fonction grill disponibles.
- La fonction vapeur se fait avec un raccord d'eau de 3/4" à l'arrière du four. Pas de réservoir d'eau, et l'injection de vapeur se fait manuellement avec un bouton à l'avant.
- Distance entre les guides de 70 mm.
- Poids : 85 kg.

caractéristiques du produit :

Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz

Puissance en Watts: 4500W

Mesures intérieures: 460x370x350mm

Mesure: 590x650x560mm

Chaleur: Fours

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Fours: Convection avec vapeur et grill



Shop name

Description brève du produit :

Galerie de produits :

