



Four à convection EC01-E Vapeur



Codes produits :

Référence 1722

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et Design

- **Extérieur en acier inoxydable 201** : résistance à la corrosion et nettoyage facile.
 - **Design compact de comptoir** : occupe un minimum d'espace et permet une intégration
-



facile.

- **Chambre interne polie** avec éclairage résistant à des températures élevées.
- **Porte en double vitrage** avec ouverture latérale et visière intérieure trempée.

Équipements Inclus

- **4 plaques** en acier (60 × 40 cm).
- **Système de pulvérisation** (vapeur) avec connexion d'eau 3/4" arrière.
- **Panneau de contrôle numérique** avec régulateur de température (0–350 °C) et thermostat de sécurité.

Spécifications Techniques

- **Modèle** : EC01?E
- **Tension** : 220?240 V / 50 Hz
- **Puissance** : 6 kW
- **Dimensions externes** : 880 × 800 × 600 mm
- **Taille de la chambre** : 620 × 422 × 448 mm
- **Distance entre les rails** : 70 mm
- **Dimension des plaques** : 58 × 40 cm (4 unités)
- **Plage de température** : 0 °C à 350 °C

Caractéristiques Supplémentaires

- **Convection uniforme** : Ventilateur haute efficacité pour une distribution homogène de la chaleur.
 - **Fonction vapeur** : Améliore la texture et la conservation des pains et pâtisseries.
 - **Éclairage intérieur** : Visibilité claire de la cuisson sans ouvrir la porte.
-



- **Commandes en bas** : Plus d'espace utile à l'avant et plus de sécurité.
- **Entretien facile** : Surfaces lisses, coins arrondis et chambre polie.
- **Haute sécurité** : Thermostat de sécurité et porte trempée en double vitrage.
- **Polyvalence** : De la boulangerie et pâtisserie à la rôtisserie et au catering.

caractéristiques du produit :

Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz

Puissance en Watts: 6000W

Mesures intérieures: 460x370x350mm

Mesure: 590x650x560mm

Chaleur: Fours

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Fours: Convección con Vapor

Description brève du produit :

Améliorez l'efficacité de votre cuisine avec le four à convection de comptoir **EC01?E** ! Compact mais puissant, il fournit une circulation de chaleur uniforme pour des produits de boulangerie parfaits, des viandes rôties et des collations croustillantes. Son système de convection électrique réduit le temps de cuisson tout en maintenant des températures constantes pour des résultats professionnels. Extérieur en acier inoxydable durable et facile à nettoyer, idéal pour les boulangeries, pâtisseries, restaurants, cafés et cuisines professionnelles.

Galerie de produits :





Shop name

