



Four à convection CO-8F Grill et Vapeur



Codes produits :

Référence 1721

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et Design

- Structure extérieure en acier inoxydable, résistante et facile à nettoyer.
- Intérieur émaillé avec éclairage.
- Porte en double vitrage pour un meilleur isolement thermique.
- Design compact idéal pour les espaces réduits.
- Design à 4 niveaux pour cuire différents aliments simultanément.

Spécifications Techniques

- Modèle : CO-8F
 - Code : 1721
 - Alimentation : 230 V / 50 Hz
 - Puissance totale : 5,1 kW
 - Plage de température : 50 °C – 300 °C
-



-
- Contrôle de la température par thermostat
 - Dimensions extérieures : 835 x 770 x 575 mm
 - Dimensions intérieures : 700 x 490 x 360 mm
 - Capacité : 4 plaques de 600 x 400 mm
 - 2 ventilateurs avec une puissance de 45 W chacun
 - Poids net : 55 Kg
 - Poids brut : 60 Kg
 - Éclairage intérieur
 - Élément grill intégré
 - Minuteur : 0 à 120 minutes
 - Type d'énergie : Électrique

Dotation Incluse

- 4 plaques de 600 x 400 mm
- Système de convection avec 2 ventilateurs
- Élément grill
- Minuteur : 0 à 120 minutes
- Éclairage intérieur

Caractéristiques Supplémentaires

- Four sans nécessité de conduits d'extraction
 - Cuisson uniforme sur tous les niveaux grâce à la circulation d'air forcée
 - Préchauffage rapide, économie de temps et d'énergie
-



-
- Système de contrôle précis de la température
 - Idéal pour les cuisines professionnelles avec des limitations d'espace

caractéristiques du produit :

Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz

Puissance en Watts: 5100W

Mesures intérieures: 460x370x350mm

Mesure: 590x650x560mm

Chaleur: Fours

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Fours: Convection avec vapeur et grill

Description brève du produit :

Le four à convection **CO-8F** de **Eutron** est un outil polyvalent et efficace pour les cuisines professionnelles. Conçu pour cuire uniformément grâce à son système de **double ventilateur** et **fonction grill**, il offre une haute performance dans un design compact. Idéal pour les boulangeries, restaurants et établissements de restauration cherchant à optimiser l'espace et améliorer les résultats.

Galerie de produits :