

Four à convection - vapeur - 4 plateaux (60 x 40 cm) - minuterie intégrée



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9362250

Description brève du produit :

Avec ce four à convection, vous pouvez chauffer, cuire, rôtir et cuire à la vapeur pour créer de délicieux plats. C'est le four idéal pour tous les établissements de restauration et les boulangeries. Il est équipé de quatre plateaux normalisés, d'une minuterie pratique et d'un thermostat convivial pouvant être réglé jusqu'à 300°C.

Description du produit :

Avec ce four à convection, vous pouvez non seulement chauffer, cuire et rôtir des plats, mais aussi les cuire à la vapeur. Vous pouvez ainsi préparer de délicieux plats au four, des tartes, des gâteaux et des plats de viande. Ce four à convection convient également pour rôtir les légumes et les pommes de terre. Le thermostat vous permet de régler la température jusqu'à 300°C. Grâce à la minuterie pratique, vous savez exactement quand votre plat est prêt. Vous pouvez également régler la minuterie entre 0 et 120 minutes.

Fonction vapeur

Grâce aux deux ventilateurs, la chaleur dans la chambre intérieure émaillée de ce four est répartie efficacement, ce qui garantit une cuisson uniforme des aliments. Le four est également équipé de voyants lumineux pratiques qui indiquent exactement quand la température souhaitée a été atteinte. Pour plus de commodité, la porte du four est amovible et dotée d'un double vitrage athermique. Ce four à convection est également équipé d'un gril et d'une fonction vapeur avec injection d'humidité.

Facile à nettoyer

Les pieds situés à la base du four sont en caoutchouc et empêchent l'appareil de glisser pendant l'utilisation. La porte étant amovible, le nettoyage est très facile. La saleté tenace peut être facilement éliminée en plaçant un bol d'eau dans la chambre du four. Ensuite, allumez le four et faites-le chauffer à 200°C. La vapeur détachera les résidus alimentaires, que vous pourrez ensuite facilement essuyer à l'aide d'un chiffon propre.

Caractéristiques

- Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé
- Distribution efficace de la chaleur et fonction vapeur
- Équipé de 2 moteurs
- Porte facilement amovible
- Commande analogique et minuterie
- Indicateurs de température

Caractéristiques du produit

- Poids net : 70 kg
- Dimensions du plateau : L83,4 x P79,6 x H57cm
- Distance entre les plateaux : 8cm
- Plage de température : 0-300°C
- Minuterie : 0 à 120 minutes

- 230V / 50Hz / 1 Phase 3600W

Inclus

- Quatre plateaux : 60 x 40cm

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an