

Four combiné - s'adapte à 10 plateaux (1/1 GN / 60 x 40 cm) - affichage numérique - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8500210

Description brève du produit :

Ce grand four à vapeur combiné a une capacité de 10 plateaux GN 1/1 ou 10 plateaux bakerynorm (60 x 40 cm). Il est parfait pour préparer de grandes quantités de nourriture dans les cuisines professionnelles. Il est facile à utiliser grâce aux touches numériques qui permettent de régler la température, le niveau de vapeur ou la minuterie.

Description du produit :

Avec ce four mixte digital, vous pouvez cuire à la vapeur de la viande, du poisson ou des légumes et conserver les vitamines, la saveur et la couleur plus longtemps qu'avec d'autres méthodes de cuisson. La cuisson à la vapeur empêche également les aliments de se dessécher et leur donne une belle apparence dans les assiettes de vos invités. La combinaison de l'air chaud et de la vapeur fait de ce four à vapeur mixte un appareil de cuisine polyvalent qui vous permet de remplacer de nombreux ustensiles de cuisine. Ce four mixte est idéal pour les plaques GN 1/1 ou les plaques de cuisson de 60 x 40 cm. Il peut accueillir jusqu'à dix plateaux à la fois.

Panneau de commande convivial

Ce four vapeur mixte est équipé de puissants éléments chauffants en acier inoxydable qui assurent une distribution complète et efficace de la chaleur, de sorte que la viande et le poisson cuisent uniformément. En outre, le four mixte est équipé de trois ventilateurs à fonction inversée et d'un double vitrage athermique. La porte est très facile à régler et le joint de porte est en silicone alimentaire. Un éclairage intérieur permet de voir facilement où en est la cuisson. Cet appareil est équipé d'une arrivée d'eau avec vanne pour la production de vapeur, ainsi que d'une sortie d'eau. Il s'agit d'un appareil entièrement personnalisable, doté d'un simple écran numérique et de touches tactiles. Plusieurs programmes pré-réglés sont disponibles avec trois phases réglables, y compris le niveau de vapeur, la température et le temps. Vous pouvez ajuster les programmes pré-réglés en utilisant le bouton de phase. Il est également possible d'ajuster un programme pré-réglé et de l'enregistrer dans la mémoire du four mixte.

Un nettoyage sans effort

Avant de nettoyer un four à vapeur mixte, il est important de s'assurer qu'il a complètement refroidi. Le boîtier, la porte et la chambre intérieure sont en acier inoxydable et ont des angles arrondis. Le nettoyage est donc très facile. Un chiffon doux, de l'eau chaude et un détergent doux permettent d'essuyer rapidement et soigneusement les surfaces lisses. Pour nettoyer la vitre de la porte, il suffit d'utiliser de l'eau chaude.

Caractéristiques

- Large plage de température, de 30 à 270 °C
- Régulation de la vapeur réglable de 0 à 100 % de vapeur
- 99 programmes pré-réglés en trois phases
- Commandes tactiles et écran LCD pour l'humidité, la température et l'heure

Caractéristiques du produit

- Poids net : 105 kg

- Capacité : 10 x 1/1 GN, ou 10 plateaux de 60 x 40 cm
- Distance entre les plateaux : 7 cm
- Dimensions : L82 x P87 x H101cm L82 x P87 x H101cm
- 400V / 50Hz / 3 Phase 11800W

Inclus :

- Une grille de four

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an