

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



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8500207

Description brève du produit :

Ce modèle électrique de four à vapeur combiné est un appareil indispensable dans les cuisines professionnelles. Il a une grande capacité de production, grâce à sa capacité de 10 x 1/1 GN ou 60 x 40cm de plateaux. Il dispose de trois ventilateurs, de boutons de commande pratiques pour la température, la minuterie et la vapeur.

Description du produit :

Avec ce modèle de four mixte, 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 convives. 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.

Boutons de commande pratiques

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 une vanne pour la production de vapeur, ainsi que d'une sortie d'eau. Il s'agit d'un appareil entièrement personnalisable, doté de commandes analogiques simples. Un bouton permet de contrôler la minuterie, la plage de température et la quantité de vapeur utilisée. Un voyant de température indique si le four mixte a atteint la température programmée. Le dernier bouton permet de régler la quantité de vapeur.

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

- Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
- Large plage de température, de 50 à 270 °C
- Réglage de la vapeur de 0 à 100 %
- Distribution efficace de la chaleur grâce au système de ventilation
- Commande analogique facile à utiliser pour la vapeur, la température et la minuterie

Caractéristiques du produit

- Poids net : 105 kg
- Capacité : 10 plateaux GN 1/1 ou 10 plateaux 60x40cm

- Distance entre les plateaux : 7 cm
- Dimensions : L81 x P87 x H100 L81 x P87 x H100cm
- 400V / 50Hz / 3 Phase 11800W

Inclus :

- Une grille de four

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an