

Four combiné - s'adapte à 4 plateaux (1/1 GN / 60 x 40 cm) - affichage numérique - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8500208

Description brève du produit :

Ce four à vapeur combiné est parfait pour préparer beaucoup d'aliments en une seule fois. Il a une capacité de quatre plateaux de 1/1GN ou de 60 plateaux de 40 cm de diamètre. Il est doté de commandes numériques pour la température, la minuterie et la vapeur, ce qui le rend facile à utiliser. Le boîtier en acier inoxydable le rend facile à nettoyer.

Description du produit :

Ce four mixte digital vous permet de cuire à la vapeur de la viande, du poisson ou des légumes et de 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 quatre 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 de manière homogène. En outre, le four mixte est équipé de deux 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 d'un simple écran numérique et de touches tactiles. Plusieurs programmes prééglés sont disponibles avec trois phases réglables, y compris le niveau de vapeur, la température et le temps. Vous pouvez ajuster les programmes prééglés en utilisant le bouton de phase. Il est également possible d'ajuster un programme prééglé 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 prééglés en trois phases
- Commandes tactiles et écran LCD pour l'humidité, la température et la minuterie

Caractéristiques du produit

- Poids net : 58 kg

- Capacité : 4 plateaux GN 1/1 ou 4 plateaux 60 x 40 cm
- Distance entre les plateaux : 7 cm
- Dimensions : L87 x P76 x H57 L87 x P76 x H57cm
- 400V / 50Hz / 3 Phase 6500W

Inclus :

- Une grille de four

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an