

Four combiné - s'adapte à 5 plateaux (1/1 GN / 60 x 40 cm) - affichage numérique - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8500204

Description brève du produit :

Ce four à vapeur combiné de haute qualité est un appareil essentiel dans les cuisines professionnelles. Ce modèle peut accueillir 5 plateaux GN 1/1 ou 5 plateaux bakerynorm (60 x 40 cm). L'écran numérique permet de régler la température, la minuterie, la vapeur ou de sélectionner l'un des 99 programmes prérégés.

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 cinq plateaux à la fois.

Commandes tactiles 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 d'un ventilateur 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 prérégés sont disponibles avec trois phases réglables, y compris le niveau de vapeur, la température et le temps. Vous pouvez ajuster les programmes prérégés en utilisant le bouton de phase. Il est également possible d'ajuster un programme prérégé 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 prérégés en trois phases
- Commandes tactiles et écran LCD pour l'humidité, la température et l'heure

Caractéristiques du produit

- Poids net : 59 kg

- Capacité : 5 x 1/1 GN, ou 5 x 60 x 40cm plateaux
- Distance entre les plateaux : 7cm
- Dimensions de l'appareil : L73 x P77 x H75cm
- 400V / 50Hz / 3 Phase 5800W

Inclus:

- Une grille de four

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an