

Four combiné - s'adapte à 6 plateaux (1/1 GN / 60 x 40 cm) - affichage numérique - 400V



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 8500209

Description brève du produit :

Ce four à vapeur combiné a une grande capacité de production, grâce à sa capacité de 6 plateaux GN 1/1 ou 6 plateaux bakernorm (60 x 40 cm). Les commandes numériques permettent de régler la température souhaitée, le niveau de vapeur et la minuterie. Il dispose également de 99 programmes prééglés.

Description du produit :

Un four à vapeur mixte professionnel est un excellent investissement pour presque toutes les cuisines commerciales. Les entreprises alimentaires qui préparent régulièrement des lots d'aliments avec des résultats constants peuvent tirer profit d'un four à vapeur mixte. Ce four à vapeur mixte est très polyvalent, grâce à la combinaison de l'air chaud et de la vapeur. Avec ce four professionnel, vous pouvez également cuire au four, bouillir, griller, mijoter, rôtir, gratiner et cuire sous vide. Ce four à vapeur mixte est idéal pour les plaques GN 1/1 ou les plaques à pâtisserie de 60 x 40 cm. Il peut accueillir jusqu'à six 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 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 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 l'heure

Caractéristiques du produit

- Poids net : 79 kg

- Capacité : 6 plateaux GN 1/1 ou 6 plateaux 60 x 40 cm
- Distance entre les plateaux : 7 cm
- Dimensions : L82 x P87 x H72 L82 x P87 x H72cm
- 400V / 50Hz / 3 Phase 7900W

Inclus :

- Une grille de four

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an