

Four à convection électrique, 3 niveaux, 600×400mm

OZTI · Réf. 7890.60400.3T



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	3 niveaux
Dimensions	600x400mm
Alimentation	électrique
Dimensions (mm)	600×400
Nombre de niveaux	3
Compatibilité	Restauration, boulangerie/pâtisserie petite capacité
Puissance	19 kW
Tension	400V 3NPE
Poids	47 kg
Contenance	3 plaques GN 1/1
Température	30 °C-250 °C

DESCRIPTION

Four à convection compact, 3 niveaux au format plaque 600x400mm, idéal pour petites structures. Côté équipement, on retrouve : 3 niveaux, dimensions 600x400mm, électrique. Idéal pour : Restauration, boulangerie/pâtisserie petite capacité. Il a : une Cuisson par convection à une température de 30 ° -250 ° C un Ventilateurs avec inverseur pour une température uniforme Élimine rapidement l'humidité de la chambre de cuisson un Électrovanne, reliée à l'alimentation en eau une Ouverture manuelle de la porte vers le bas une Chambre de cuisson arrondie en acier inoxydable à haute résistance pour l'hygiène et facile à nettoyer un Éclairage du four un Thermostat de sécurité contre les échauffements excessifs à l'intérieur de l'armoire un Système d'injection de vapeur un Joint en silicone sur la porte pour éviter les fuites de chaleur de l'armoire pendant la cuisson un Ventilateur intégré en acier inoxydable pour une cuisson uniforme un

Interrupteur de sécurité qui arrête le four s'il ouvert pendant le fonctionnement. un Double vitrage, verre trempé, résistant à la chaleur. Nettoyage facile de la vitre de la porte de la chambre de cuisson