Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four combiné - s'adapte à 4 x 2/3 GN plateaux - analogique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 690 x 590 x 630
- Températures : +50°C à +270°C
- Puissance (kW) : 3.3
- Poids (kg) : 41
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

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. Il est également compact, ce qui vous permet de gagner de la place dans n'importe quelle cuisine. Avec ce four professionnel, vous pouvez cuire au four, bouillir, griller, mijoter, rôtir, gratiner et cuire sous vide.

Panneau de commande convivial

Ce four à vapeur mixte est parfaitement adapté à la cuisson constante. Les éléments chauffants robustes en acier inoxydable assurent une distribution complète et efficace de la chaleur. En outre, le four mixte est équipé d'un ventilateur à fonction inversée et d'un double vitrage athermique. La porte est facile à régler et le joint est en silicone alimentaire. Sur le panneau de commande facile à lire, vous trouverez un bouton pour la vapeur, la température et la minuterie. L'appareil dispose d'une large plage de températures, ce qui vous permet de cuisiner presque n'importe quoi. Il est également doté d'une minuterie qui vous permet de le laisser cuire pendant que vous effectuez d'autres tâches. Enfin, la touche vapeur vous permet de régler le pourcentage exact de vapeur que vous souhaitez.

Caractéristiques

Puissance (kW)	3.3
Poids (en kg)	41
Référence constructeur	08500200
Largeur (en cm)	69
Hauteur (mm)	630
Nombre de niveaux	4
Programmation	Mécanique
Profondeur	590
Taille des grilles (en mm)	GN 2/3
Températures	50 - 270 C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	3.3
Dimensions extérieures (en mm)	690 x 590 x 630
voltage	230V
Système de lavage intégré	Non

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description

Un nettoyage sans effort

Avant de nettoyer un four 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, ce qui facilite grandement le nettoyage. Un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux permettent d'essuyer rapidement et soigneusement les surfaces lisses. Il suffit d'utiliser de l'eau chaude pour nettoyer la vitre de la porte.

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 : 41 kg
- Capacité : 4 x 2/3 bacs GN
- Distance entre les plateaux : 7 cm
- Dimensions : L69 x P59 x H63cm L69 x P59 x H63cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 3300W

Inclus :

- Une grille de four

Autres informations

- Dimensions (mm) : 690 x 590 x 630
- Températures : +50°C à +270°C
- Puissance (kW) : 3.3
- Poids (kg) : 41
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	690 x 590 x 630

Garantie 1 an sur les pièces incluse