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 - affichage numérique

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 590 x 690 x 630
- Températures : +30°C à +270°C
- Puissance (kW) : 3.3
- Poids (kg) : 43
- 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 permet de gagner de la place dans les cuisines de toutes tailles. Avec ce four professionnel, vous pouvez également 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 puissants éléments chauffants en acier inoxydable assurent une répartition 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 très facile à régler et le joint de porte est en silicone de qualité alimentaire. Sur le panneau de commande numérique 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 tout ce que vous voulez. 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)	43
Référence constructeur	08500201
Largeur (en cm)	59
Hauteur (mm)	630
Nombre de niveaux	4
Programmation	digitale
Profondeur	690
Taille des grilles (en mm)	GN 2/3
Températures	30° c - 270° c
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	3.3
Dimensions extérieures (en mm)	590 x 690 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. 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

- Interrupteur de sécurité contre la surchauffe
- Large plage de température, de 30 à 270 °C
- Régulation de la vapeur réglable de 0 à 100 % de vapeur
- Distribution efficace de la chaleur grâce au système de ventilation
- Commande numérique facile à utiliser pour la vapeur, la température et la minuterie

Caractéristiques du produit

- Poids net : 43 kg
- Capacité : 4 x 2/3 bacs GN
- Distance entre les plateaux : 7 cm
- Dimensions : L59 x P69 x H63cm L59 x P69 x H63cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 3300W

Inclus :

- Une grille de four

Autres informations

- Dimensions (mm) : 590 x 690 x 630
- Températures : +30°C à +270°C
- Puissance (kW) : 3.3
- Poids (kg) : 43
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Caractéristiques

dimensions	590 x 690 x 630

Garantie 1 an sur les pièces incluse