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

Four combiné - s'adapte à 4 plateaux (1/1 GN / 60 x 40 cm) - analogique - 400V

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 730 x 770 x 605
- Températures : +50°C à +270°C
- Puissance (kW) : 5.8
- Poids (kg) : 42
- Alimentation : 400V
- 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. Ce four à vapeur combiné est idéal pour une utilisation avec des plaques GN 1/1 ou des plaques à pâtisserie de 60 x 40 cm. Il peut accueillir jusqu'à quatre plateaux à la fois.

Panneau de commande convivial

Ce four mixte à vapeur est parfaitement adapté à la cuisson constante. Les puissants éléments chauffants 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 très facile à régler et le joint de porte 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 tout ce que vous voulez. Il est également doté d'une minuterie qui vous permet de le laisser cuire pendant que vous vous occupez d'autres tâches. Enfin, la touche vapeur vous permet de régler le

Caractéristiques

Puissance (kW)	5.8
Poids (en kg)	42
Référence constructeur	08500202
Largeur (en cm)	73 mm
Hauteur (mm)	605
Nombre de niveaux	4
Programmation	Mécanique
Profondeur	770
Taille des grilles (en mm)	Compatible GN 1/1 ou 600 x 400
Températures	50 - 270 C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	5.8
Dimensions extérieures (en mm)	730 x 770 x 605
voltage	400V
Système de lavage intégré	Non

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

Description	Caractéristiques
pourcentage exact de vapeur que vous souhaitez. **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 50 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 analogique facile à utiliser pour la vapeur, la température et la minuterie Caractéristiques du produit • Poids net : 42 kg • Capacité : 4 x 1/1 GN, ou 4 x 60 x 40cm plateaux • Distance entre les plateaux : 7 cm • Dimensions de l'appareil : L73 x P77 x H60,5cm • 400V / 50Hz / 3 Phase 5800W Ce produit est fourni sans fil ni fiche. Inclus : • Une grille de four **Autres informations** • Dimensions (mm) : 730 x 770 x 605 • Températures : +50°C à +270°C • Puissance (kW) : 5.8 • Poids (kg) : 42 • Alimentation : 400V • Matériau : Acier inoxydable	dimensions 730 x 770 x 605 **Garantie 1 an sur les pièces incluse**