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

Four à convection - gril et vapeur - 4 plateaux - minuterie intégrée

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 595 x 615 x 570
- Températures : +0°C à +300°C
- Poids (kg) : 39
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Avec ce four à convection, vous pouvez non seulement chauffer, cuire et rôtir les plats, mais aussi les griller et les cuire à la vapeur. Vous pouvez ainsi préparer de délicieux plats au four, des tartes, des gâteaux et des plats de viande. Ce four à convection convient également pour rôtir les légumes et les pommes de terre. Le thermostat vous permet de régler la température jusqu'à 300ºC. Grâce à la minuterie pratique, vous savez exactement quand votre plat est prêt. Vous pouvez également régler la minuterie entre 0 et 120 minutes.

Griller et cuire à la vapeur

Grâce aux deux ventilateurs, la chaleur de la chambre intérieure émaillée de ce four est efficacement répartie, ce qui garantit une cuisson uniforme des aliments. Le four est également équipé de voyants lumineux pratiques qui indiquent exactement quand la température souhaitée a été atteinte. Pour plus de commodité, la porte du four est amovible et dotée d'un double vitrage athermique. Ce four à convection est également équipé d'un gril et d'une fonction vapeur avec injection d'humidité.

Facile à nettoyer

Les pieds situés à la base du four sont en caoutchouc et empêchent l'appareil de glisser pendant l'utilisation. La porte étant amovible, le nettoyage est très facile. La saleté tenace peut être facilement éliminée en plaçant un bol d'eau dans la chambre du

Caractéristiques

Poids (en kg)	39
Référence constructeur	09300418
Nombre de niveaux	4
Système de cuisson	convection
Taille des grilles (en mm)	43.5 x 31.5 cm
Températures	0° - 300° c
Type de branchement	Monophasé
Dimensions extérieures (en mm)	595 x 615 x 570
voltage	230V
dimensions	595 x 615 x 570

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
four. Ensuite, allumez le four et faites-le chauffer à 200ºC. La vapeur détachera les résidus alimentaires, que vous pourrez ensuite facilement essuyer à l'aide d'un chiffon propre. Caractéristiques • Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé • Équipé de 2 moteurs • Commande analogique et minuterie • Thermostat réglable de 0°C à 300°C • Indicateurs de température • Minuterie réglable de 0 à 120 minutes Caractéristiques du produit • Poids net : 39kg • Dimensions : B59,5 x D61,5 x H57cm : B59,5 x D61,5 x H57cm • Incluant 4 plateaux de : B43,5 x D31,5cm • Distance entre les plateaux : 7,5cm • 230V/50Hz/1Phase 2670W + 2000W (grill) **Autres informations** • Dimensions (mm) : 595 x 615 x 570 • Températures : +0°C à +300°C • Poids (kg) : 39 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	