

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Four micro-onde et convection 1,9 kw

**MENUMASTER**  
Commercial



### Caractéristiques techniques

Dimensions interne ( L x P x H en mm ) : 330 x 381 x 267

Niveaux de puissances : 11

Capacité : 34 L

Description	Caractéristiques																				
Four micro-onde et convection 1,9 kw LA CUISSON COMBINÉE JETWAVE est un four à cuisson combinée idéal pour les points chauds, les brasseries, les bars à vin, les kiosques et la restauration rapide en général. Les combinaisons de convection et micro-ondes permettent de cuire 4 à 8 fois plus rapidement qu'un four classique sur une petite surface. Idéal pour les cuisines avec peu d'espace. Une fonction de programmation USB et la possibilité d'utiliser des accessoires métalliques permettent une parfaite adaptation à l'ensemble de vos produits. Simplifie la cuisson Le four possède deux modes de cuisson : la convection (pour griller et dorer à la perfection) et les micro-ondes pour une cuisson ultra-rapide (réduit les coûts), 11 niveaux de puissance et le mode de cuisson en 4 étapes. Il dispose d'un port USB pour intégrer et mémoriser jusqu'à 100 fonctions. <strong>&gt; Réduit les coûts</strong> 4 à 8 fois plus rapide que les fours conventionnels. <strong>&gt; Facile à utiliser et à entretenir</strong> Extérieur et intérieur en acier inoxydable. Filtre à air amovible et lavable. Rappel de nettoyage du filtre pour protéger les composants du four.  2 magnétrons. Structure extérieure et intérieure en acier inoxydable. Commandes électroniques.	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>1,9 (restituée)</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>JET5192</td></tr> <tr> <td>Volume (en L)</td><td>34</td></tr> <tr> <td>Programmation</td><td>Mécanique</td></tr> <tr> <td>Nombre de magnétrons</td><td>2</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Monophasé</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>2,7 (absorbée)</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td><td>496 x 676 x 460</td></tr> <tr> <td>voltage</td><td>230V</td></tr> <tr> <td colspan="2"><b>Garantie constructeur 1 an incluse</b></td></tr> </table>	Puissance (kW)	1,9 (restituée)	Référence constructeur	JET5192	Volume (en L)	34	Programmation	Mécanique	Nombre de magnétrons	2	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	2,7 (absorbée)	Dimensions extérieures	496 x 676 x 460	voltage	230V	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>	
Puissance (kW)	1,9 (restituée)																				
Référence constructeur	JET5192																				
Volume (en L)	34																				
Programmation	Mécanique																				
Nombre de magnétrons	2																				
Type de branchement	Monophasé																				
Puissance totale (kW)	2,7 (absorbée)																				
Dimensions extérieures	496 x 676 x 460																				
voltage	230V																				
<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>																					

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Option de cuisson en 4 étapesDécongélation. 11 niveaux de puissance. Possibilité d'utiliser des accessoires métalliques. Fonction convection (65° - 250°C). 20 min. de temps de cuisson max. Mémorise jusqu'à 100 fonctions. Port USB. Ouverture de la porte de plus de 90°. 2 positions de grille avec 1 support amovible. EXEMPLES DE TEMPS DE CUISSON : Panini : 2 min. Mix de légumes : 2 min. Croque-monsieur : 1 min. Burger : 2 min.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions interne ( L x P x H en mm) : 330 x 381 x 267 Niveaux de puissances : 11 Capacité : 34 L</p>	