

Four à convection électrique, contrôle mécanique, 3x 600x400 mm

Codes produits :

Référence : 5699TD



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180

Hauteur mm: 560

Largeur mm: 775

Profondeur mm: 700

Fréquence: 50-60 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 3,15

Taille & Capacité: 3x 600x400 mm, max h 105 mm

Plage température four: +50°C - +280°C

Panneau de contrôle: Analogique

Alimentation: Electrique

Poids kg: 36,00

Alimentation 2: Monophasé 230V

Humidificateur: Non

Panneau de commande chaud: Mécanique

Nombre de niveaux: 3

Taille de grilles: 600x400mm

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Four à convection électrique, contrôle mécanique, 3x 600x400 mm

Four convection professionnel

- **Fabriqué en acier inoxydable à l'intérieur et à l'extérieur**
- **Chambre arrière avec coins arrondis**
- **Moteur à double ventilateur**
- **Système de ventilation par diffusion**
- **Poignée en acier inoxydable**
- **Interrupteur horaire 60 minutes**
- **Thermostat réglable jusqu'à 280 ° C maximum**
- **Porte à double vitrage avec verre intérieur amovible**
- **Rails de guidage amovibles pour plateaux ou grilles**
- **La livraison s'effectue sans plateaux et / ou grilles**

Cuisson à convection : Elle est indiquée pour cuire: tartes, brioches, choux, meringues et feuilletés.

Fonctionnement: la chaleur produite par convection est acheminée, de manière homogène, dans l'enceinte de cuisson grâce au ventilateur.

Les modèles sont dotés d'un ventilateur bi directionnel constitué en distribuant ainsi de l'air chaud même dans les angles extrêmes de l'enceinte de cuisson.