

FOURS À CONVECTION

SUR COMMANDE

RÉFÉRENCE

24180V

DÉSIGNATION

FOUR À CONVECTION SUR COMMANDE

TECHNIQUE

- Four à convection 28 litres vertical
- Thermostat 0-270°C
- Thermo-ventilateur
- Echelles inox amovibles 5 niveaux
- Porte double vitrage
- Format vertical = faible encombrement, largeur 370 mm
- Très performant :
 - Montée rapide en température : 270°C en 12 minutes
 - Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte
- Idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiseries, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...)
- Convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés
- Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés surgelés (exemple : 16 minutes à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés)
- 230 V Mono



LIVRÉ AVEC 2 PLAQUES DE CUISSON PERFORÉES (255 X 310 MM) ET 1 PLAT RAMASSE-MIETTES

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
24180V	28	1500	20	260 x 330 x 320	370 x 535 x 495	