

Four de boulangerie et de pâtisserie à convection avec humidificateur code: 225516

Boîtier et chambre en acier inoxydable 18/8.

La chambre du four est conçu avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.

Grâce au double vitrage, qui permet une ventilation par gravité, la porte en verre est froide au toucher, charnières en bas.

La vitre intérieure peut être retirée pour faciliter le nettoyage.

Joint de porte en silicone épais, monté dans le boîtier pour un entretien facile.

Chambre équipée d'un éclairage LED pour une vision optimale du processus.

La chambre du four est isolée pour conserver la chaleur à l'intérieur, ce qui garantit une utilisation sécurisée et un économie de l'énergie.

Convient pour 4 plaques de 600x400 mm, non comprises.

La température peut être réglée de 100°C à 260°C. Le minuteur peut être réglé jusqu'à 120 minutes, le fonctionnement continu est possible.

Indice de protection de l'eau : IPX3. Injection indirecte de vapeur commandée par une pompe à pression, qui pulvérise de l'eau dans la chambre du four.

2 ventilateurs non réversibles.

Espacement du support du plateau : 73 mm.

- + L'injection de vapeur par pompe à pression permet une humidification contrôlée.
- + Deux ventilateurs diffusent l'air chaud pour garantir des résultats de cuisson homogènes.
- + La chambre en acier inoxydable formé avec des angles arrondis facilite le nettoyage.
- + Température réglable et minuteur jusqu'à 120 minutes pour répondre aux différents besoins de cuisson.
- + Peut contenir jusqu'à 4 plateaux de 600x400 mm.



Code	V	W	LxWxH (W)
225516	230	3400	783x755x(H)634