

FICHE TECHNIQUE

FOUR CONVECTION 4 NIVEAUX TOUT INOX 28 L

Référence : 687292



Ce four électrique FC 280 est un four tout inox de capacité 28L. Il permet de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies...), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (friands, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépoussés.

L'air pulsé assure une montée en température rapide (250°C en 7'). Ce four à convection est particulièrement recommandé pour la cuisson de produits prépoussés surgelés:

- 18 croissants poussés surgelés en 16', th 180°C
- 20 petits pains poussés surgelés en 18', th 220°C
- 18 pains au chocolat frais poussés en 16', th 200°C

Équipement: thermostat de régulation 0-250°C, thermo-ventilateur, minuterie 120', voyants de contrôle. Livré avec 2 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

Puissance : 2 400 w

Dimensions Extérieures : 460 x 550 x 355 mm

Dimensions Intérieures : 320 x 325 x 265 mm

Poids : 19 Kg

Capacité : 28 L