

FOURS MIXTES

GAMME EMOTION • VAPEUR À INJECTION DIRECTE

PROGRAMMABLES AVEC ÉCRAN TACTILE SENSITIF

RÉFÉRENCE

EM E20/11-D

DÉSIGNATION

FOUR MIXTE - VAPEUR À INJECTION DIRECTE - PROGRAMMABLE AVEC ÉCRAN TACTILE SENSITIF - 20 NIV. - MODULAR

TECHNIQUE

- Four électrique multifonction
- Turbine auto-reverse avec 12 possibilités différentes de contrôle de la ventilation
- Équipé d'une sonde multipoint
- Système de lavage automatique et douchette extractible de série
- Poignée ergonomique
- Excellente uniformité de cuisson et perte minimale du poids de cuisson
- Trois modes de cuisson : convection (30°C-300°C), vapeur (30°C-130°C) et mixte convection/vapeur (30°C-300°C)
- Accessoire : grille standard, grille spéciale poulet, multi-grill et plaque antiadhésive



ÉLECTRIQUES

Réf.	Chariot	Niveaux	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EM E20/11-D	inclus	20 niveaux (GN 1/1)	33	900 x 870 x 1950	

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLE SUPP GN 1/1	Grille inox GN 1/1	