

FOUR PÂTISSIER

AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

RÉFÉRENCE

YXD-8A

DÉSIGNATION

FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

TECHNIQUE

- **FONCTION AUTO REVERSE : INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA TURBINE** = excellente distribution de la chaleur
- Four à convection avec humidificateur manuel
- Minuterie 105 minutes + fonction «continu»
- Ouverture de porte à 90°
(permet de sortir facilement les plaques du four)
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Arrêt du moteur à l'ouverture de porte
- Chambre de cuisson émaillée
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipé de 2 résistances de 3,1 kW chacune
- Équipé de 2 ventilateurs
- 230 V Mono

LIVRÉS AVEC 4 PLAQUES 600 X 400



Réf.	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-8A	4 x 400 x 600 (plateaux)	6,4	62	834 x 725 x 572	