CATÉGORIE **FOURS**

24180V

FOUR À CONVECTION
28 LITRES VERTICAL



MONTÉ RAPIDE EN TEMPÉRATURE

FORMAT VERTICAL =

FAIBLE ENCOMBREMENT, LARGEUR 370 MM

- Idéal pour la cuisson et le réchauffage sans desséchement 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)
- **Très performant :**
  - Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte

LE FOUR À CONVECTION *24180V*, C'EST :

- Thermostat 0-270°C • Thermo-ventilateur • Echelles inox amovibles 5 niveaux • Porte double vitrage
- *Livré avec 2 plaques de cuisson perforées (255 x 310 mm) et 1 plat ramasse-miettes.*

Alimentation	Dimensions ext. *L x P x H*	Dimensions int. *L x P x H*	Puissance	Poids
230/1/T	370 x 535 x 495 mm	270 x 330 x 320 mm	1 500 W	20 Kg

Besoin de plus d'informations ?
Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

SOFRACA – 23 quai de l'industrie – 91 200 ATHIS MONS – FRANCE - Tél : +33 (0)1 75 30 20 50 – Fax : +33 (0)1 75 30 20 51 – **www.sofraca.fr**