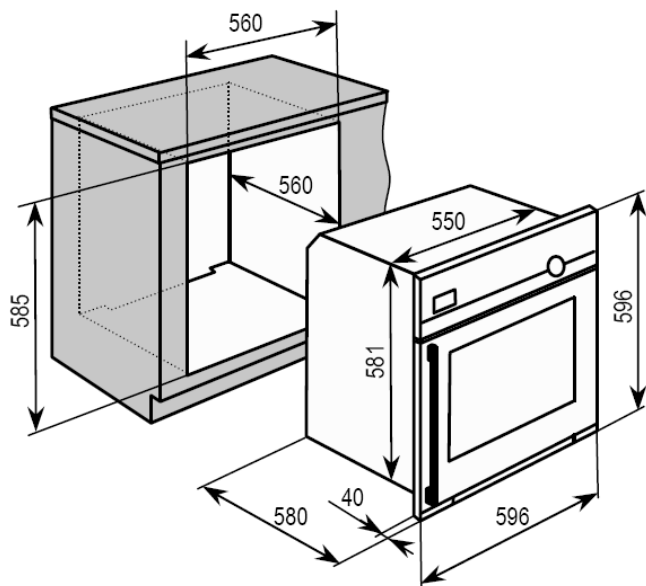


**Chaleur tournante professionnelle**

Grâce à une résistance annulaire située autour du ventilateur dans la paroi arrière du four, la chaleur est diffusée dans toute la cavité de façon uniforme, sans points chauds. La température est donc homogène en tous points du four.

**Porte latérale**

L'ouverture latérale est synonyme de porte réversible, volume intérieur optimisé et confort d'utilisation.

MEGACHEF1**Four multifonction 60cm****Grande capacité****Porte latérale réversible****Classe A****65 L****13 Fonctions****Inox anti-trace****MEGACHEF1SS**



Régulation électronique



Les températures sont précises et fiables grâce aux thermostats électroniques. Ils évitent les fluctuations de température et proposent un réglage à 5°C près.

Cavité Inox

La cuve en inox, mise en valeur par un éclairage halogène panoramique, offre une hygiène irréprochable et une esthétique professionnelle haute technologie.



Programmateur LED

Bandeau de commandes, préconisation de température et minuteries rendent la programmation de ce four simple et efficace.

Affichage multilingue

Avec un affichage clair et précis des fonctions et des températures sélectionnées, l'utilisation du four devient intuitive.

Fonctionnalités

Commandes par boutons électroniques et manettes escamotables

65 litres - Classe A

Consommation énergétique convection (kWh) : 1,182

Consommation énergétique chaleur tournante (kWh) : 0,973

Régulation électronique

Préconisation de température

Affichage multilingue

Programmateur LED

Gril céramique 1315 W réglable par thermostat

Témoin de mise en marche

Cavité inox

Eclairage halogène

Porte latérale amovible réversible

Contre-porte plein verre

Sécurités

Porte 3 verres

Verrouillage de commandes

Ventilateur de refroidissement

Modes de cuisson



Lumière



Cuisson longue, terrines



Cuisson douce, brunissage



Cuisson traditionnelle, papillotes



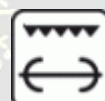
Chaleur tournante professionnelle



Cuisson « four à bois », pizza



Demi-gril et tournebroche



Gril et tournebroche



Grillades, gratins



Grillades, gratins



Gâteaux, brioches



Brunissage rapide, rôtis



Décongélation

Accessoires

2 Grilles

2 Lèche-frites en verre

1 Sous-plat

1 Tournebroche

Sonde à viande

Gradins amovibles

Pierre à pain et à pizza

Option : Rails télescopiques 5055205042725

Données techniques et logistiques

Code EAN

Inox : 5055205047331

Puissance de raccordement électrique (W) : 3600

Hauteur (mm) : 596

Intensité (A) : 16

Largeur (mm) : 596

Tension (V) : 230

Profondeur (mm) : 545

Fréquence (Hz) : 50

Hauteur emballé (mm) : 690

Longueur de câble (mm) : 1600

Largeur emballé (mm) : 715

Type de prise : sans prise

Profondeur emballé (mm) : 685

Certificat de conformité : CE

Volume brut (dm³) : 338

Poids net (kg) : 46

Poids emballé (kg) : 52

Palettisation maximum (pcs) : 5