

PRATICA FIT EXPRESS



TECHNOLOGIE. INTUITIF.COMPACT.

Le Fit Express de Pratica s'adapte à toutes les cuisines, il est compact et saura trouver sa place, même sur un comptoir. Sandwichs, pizza, quiches... ce four prépare les produits réfrigérés jusqu'à 20 fois plus rapidement que les méthodes conventionnelles. Il fournira des résultats de qualité en un temps record, tout en préservant la qualité des aliments réchauffés. Grâce à son utilisation simple et rapide, ce four peut enregistrer jusqu'à plus de 1000 recettes qu'il pourra regrouper grâce à la technologie IOK.



Práctica

LA TECHNOLOGIE ET L'INNOVATION POUR VOUS

Le four rapide Fit Express est indiqué pour la finition des aliments frais, réfrigérés ou surgelés, avec d'excellents résultats gustatifs, visuels et croustillants.

La technologie de convection à air pulsé combinée aux micro-ondes permet de cuire les aliments rapidement et de conserver leurs qualités gustatives.

De plus, son système sans ventilation facilite son installation et économise de l'espace dans toutes les cuisines.

Il est certifié Ventless, ce qui élimine le besoin de hottes et de filtre catalytique.



Fit Express SM

Température:

de 30°C à 280°C

Volume:

16 litres

Puissance:

230Volts / 50Hz

6.8Kw : Double magnétron

3KW : Single magnétron

Dimensions:

386 x 693 x 619 mm (LxPxH)

Poids:

67 kg

iridis
G R O U P E