

PRATICA FIT XL



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.



Prática

LA TECHNOLOGIE ET L'INNOVATION A VOTRE SERVICE

Le four Fit XL est idéal pour réchauffer rapidement une variété d'aliments tout en garantissant d'excellents résultats. Grâce à sa technologie de convection d'air combinée au micro-ondes, il permet de chauffer, gratiner ou griller les aliments jusqu'à 20 fois plus rapidement que les méthodes traditionnelles.

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 XL

Température:
de 30°C à 280°C

Volume:
22.7 litres

Puissance:
220Volts monophasé / 60Hz
6.5Kw

Dimensions:
488 x 795 x 658 mm (LxPxH)

Poids:
82kg