

PRATICA FIT ST



TECHNOLOGIE. PRATIQUE. COMPACT.

Le four Fit ST est parfait pour réchauffer rapidement des aliments réfrigérés ou surgelés, ainsi que des snacks pré-frits et précuits, des lasagnes, des pâtes, des sandwichs, des escondidinhos et d'autres plats semi-prêts, tout en offrant d'excellents résultats en termes de saveur, d'apparence et de croustillant. Sa technologie combinée de convection d'air et de micro-ondes permet de réchauffer, dorer ou griller les aliments jusqu'à 20 fois plus rapidement que les méthodes traditionnelles.



Práctica

UN GAIN DE PLACE POUR DES RESULTAT OPTIMAUX

Le four Fit ST est idéal pour réchauffer rapidement une variété d'aliments tout en garantissant d'excellents résultats. Empilable avec d'autres FIT ST, il permettra un gain de place dans votre cuisine et augmentera considérablement votre production.

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 ST

Température:

de 30°C à 280°C

Volume:

13 litres

Puissance:

220Volts monophasé / 60Hz
6.5Kw

Dimensions:

523 x 696 x 423 mm (LxPxH)

Poids:

72kg