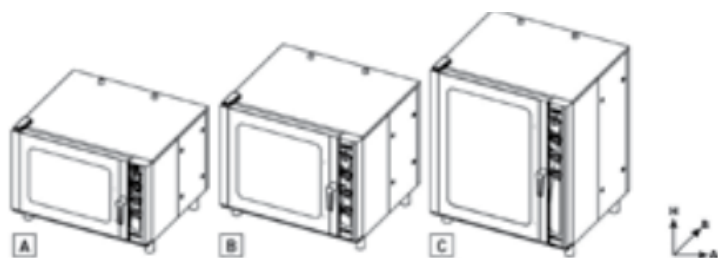


FOUR A CONVECTION DE BISTROT/PATISSERIE

Déjà le nom est la garantie d'un encombrement minimum. Adapté pour l'utilisation dans les snack-bars, dans les sandwicheries et dans les petites pâtisseries, Lilliput est le **petit four à convection** idéal pour la cuisson de brioches, gâteaux, sandwiches et petites pizzas de tous types. L'excellente qualité de la cuisson et la simplicité maximale d'utilisation s'unissent en un instrument indispensable pour la cuisson du pain surgelé et pour réchauffer des produits précuits. De même, grâce à un design agréable et aux dimensions réduites, il s'insère parfaitement dans un mobilier jeune et dynamique. Vous pouvez positionner le four Lilliput directement sur le plan de travail ou le doter une chambre de fermentation, ou d'une base. De plus, certains modèles de la gamme sont superposables afin d'optimiser au mieux les espaces disponibles dans les laboratoires.



MOD DE CUISSON MÓD. DE COCCIÓN	DIM. EXT. Ax BxH cm	TEMP. MAX	n° PLATEAUX BANDEJAS	ESPACE PLAQUES DIST. ENTRE LAS BANDEJAS cm	POIDS PESO Kg	PUISSANCE/POTENCIA elet./élect kw	
						Max	Medio/Moyenne
LILLIPUT 4/MC A	98x95x74	270 °C	4 (60x40)	8	93	8,3	4,1
LILLIPUT 6/MC B	98x95x88	270 °C	6 (60x40)	8	117	10	5
LILLIPUT 10/MC C	98x95x120	270 °C	10 (60x40)	8	158	15	7,5

VOLTAGE STANDARD: 400Vac 3N 50Hz
VOLTAJE ESTANDAR

Top doté de raccord pour cheminée à tirage naturel. Les plateaux ne sont pas compris dans le prix.

Campana dotada de unión para el tiro natural de la chimenea. En los precios no están incluidas las bandejas.

ACCESSOIRES MOD. DE CUISSON • ACCESORIOS MÓD. DE COCCIÓN

Grille en acier chromé 60x40 / Parrilla cromada 60x40

Kit plaques gastronorm / Kit bandejas gastronorm _ LILLIPUT 4 - LILLIPUT 6 - LILLIPUT 10

