

## Four Rational

**Applications :** Pour la viande, le poisson, la volaille, les légumes et les produits de boulangerie.

**Procédé :** Cuisson automatique d'une grande variété de plat soit qu'ils soient rôtis, cuits à la vapeur, grillés ou cuits sur plaque. Un sonde de température permet de valider la température interne des aliments pendant la cuisson.

**Description :** Le four Rational permet la cuisson d'aliments divers à partir d'une panoplie de procédés. Un système de ventilation efficace et une sonde de température pour aliment intégré assure la cuisson uniforme de l'aliments. L'appareil possède aussi un système de nettoyage automatique



### Propriétés de l'appareil

Paramètres	Spécifications
Température maximale	572°F (300°C)
Capacité maximal par étage	30kg
Température d'utilisation de la vapeur	86°F à 266°F (30°C à 130°C)