

FICHE PRODUIT
FOUR A HAUTE VITESSE CiBO+

CiBO



CiBO+ est le dernier né de la gamme des fours à haute vitesse innovants. Sa technologie brevetée multi-chaaleur lui permet de préparer de nombreux produits en un temps record. Il est idéal pour cuire, griller, réchauffer de nombreux produits frais ou surgelés en un temps record, il allie la technologie TurboAir à une sole vitrocéramique chauffante et les micro-ondes.

Descriptif du produit :

- Four électrique à haute vitesse monophasé
- Construction tout inox
- Ecran tactile 4.3"
- 40 Programmes avec icônes claires (avec mise à jour possible par clé USB pour les chaînes de restauration et verrouillage des paramètres par code PIN)
- Thermostat réglable de 30 à 280°C
- Surface de cuisson céramique
- Aucune nécessité de dispositif d'extraction de fumée
- Puissance : 3kW 230V
- Compatible GN2/3
- Dimensions intérieures : 340x340x195mm

NKI EQUIPEMENT - 9 Rue des Moulissards - 21240 TALANT

Tel : 03 80 79 30 80 - Fax : 03 80 69 24 05 - Email : nkiequipement@orange.fr
SARL au capital de 7756,62€ - RCS Dijon B 017 050 519 - TVA FR 74 017 050 519

Modèles disponibles :

- CiBOPLUS/B : Couleur Noire
- CiBOPLUS/R : Couleur Rouge
- CiBOPLUS/G : Couleur Verte
- CiBOPLUS/P : Couleur Violette

Accessoires et Options :

- Support 2 niveaux sur roues
- Produits d'entretien

Données techniques :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES		ALIMENTATION	
Construction	Construction tout inox	Puissance (kW)	3
Modèle	CiBO+	Tension (V)	230
Commandes	Electroniques	DIMENSIONS ET POIDS	
Dimensions utiles	340x340x195mm	Dimensions (LxPxH) (mm)	395x728x640
Nombre de niveaux	1 niveau	Poids net (kg)	52
Capacité	1x GN2/3		

Les + de CiBO+

- Compact et se branche partout : MOBILE, Idéal pour la cuisson événementielle ou la cuisson mobile
- Simplicité d'utilisation
- Cuisson très rapide
- Polyvalent : remplace avantageusement de nombreux équipements (grill paninis, toaster, four convection, petit four à pizzas, grill... réunis en 1 seul appareil)