**Super Master**

Le four SUPER MASTER enrichit la série haute gamme des fours Clementi. La chambre de cuisson de 70x80 cm est idéale pour la préparation d'aliments en grande quantité qui nécessitent des grilles de grandes dimensions.

|  |  |
| --- | --- |
| Ventilation-vitesse pour environnement | Doppia, tipo Plus |
| Plans de cuisson | 3 |
| Chambre de cuisson | Inox 304, smontabile, antitaglio / refrattario |
| LEGNA\_PER\_RAGGIUNGERE\_300 | 5 kg |
| Bois nécessaire par heure pour le maintien de la température (Kg) | 1 kg |
| Chaleur constante du four (h) | 4 ore |
| Chaleur 8 heures après l’extinction (°C) | 100°C |
| CO mesuré à 13% O2 | min. 0,17 / max 0,32 |



