Morue: 8669

Four électrique à convection pour 4 plaques de 43,5 × 31 cm, avec commandes numériques, 2,2 kW



Description

Pourquoi l'acheter ?

Si vous recherchez un four polyvalent, efficace et intuitif, le **four électrique à convection à 4 plaques avec commandes numériques** est la solution idéale pour votre cuisine professionnelle ou domestique. Grâce à sa technologie de pointe et à son design compact, il permet d'obtenir une cuisson homogène, tout en réduisant les temps de préparation et en optimisant la consommation d'énergie. Avec une capacité de **4 plaques** et une puissance de **2,2 kW**, il est parfait pour ceux qui souhaitent obtenir des résultats professionnels en toute occasion.

Caractéristiques principales

- **Technologie à convection pour une cuisson homogène**
  Le système de convection assure une répartition homogène de la chaleur, garantissant une cuisson parfaite et réduisant les risques d'aliments pas assez cuits ou brûlés. Idéal pour le pain, les pâtisseries, les rôtis et bien plus encore.
- **Capacité de 4 plaques de 43,5 x 31 cm**
  Grâce à sa grande capacité, vous pouvez cuire plusieurs plats en même temps, ce qui vous fait gagner du temps et augmente la productivité de votre cuisine. Les **4 plaques incluses** vous permettent de vous lancer immédiatement sans avoir à acheter d'accessoires supplémentaires.
- **Commandes numériques intuitives**
  Les commandes numériques rendent l'utilisation du four simple et intuitive, vous permettant de régler avec précision les températures et les temps de cuisson. Idéal aussi bien pour les professionnels que pour ceux qui souhaitent un contrôle précis.
- **Design compact avec ouverture frontale classique**
  Grâce à ses dimensions réduites (**59,5 x 53 x 57 h cm**), le four s'intègre facilement dans n'importe quel espace. L'ouverture frontale classique facilite l'accès aux plaques, rendant les opérations de chargement et de déchargement rapides et sûres.
- **Alimentation électrique efficace**
  Grâce à sa puissance de **2,2 kW** et à sa tension standard de **230 V**, il offre un rendement énergétique élevé, réduisant la consommation sans compromettre les performances.
- **Matériaux robustes et structure légère**
  Malgré sa robustesse, le four ne pèse que **39 kg**, ce qui le rend facile à installer et à manipuler. Idéal pour ceux qui ont besoin d'un appareil professionnel mais facile à utiliser.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures**: 59,5 x 53 x 57 h cm
- **Alimentation**: électrique
- **Puissance électrique**: 2,2 kW
- **Tension**: 230 V
- **Capacité en plaques**: 4 (43,5 x 31 cm)
- **Poids**: 39 kg
- **Commandes**: numériques
- **Ouverture**: frontale
- **Équipement :** 4 plaques incluses pour un maximum de praticité et de polyvalence dès la première utilisation.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	690x690x640 mm
Dimensions extérieures	595x530x570 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4
Commandes	numérique
Ouverture	frontal
Poids avec emballage	40 kg
Poids net	39 kg
Puissance électrique	2,2 kW
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	4 plaques de cuisson