Morue: 8670

Four électrique à convection pour 4 plaques de 43,5 × 31 cm, à commandes manuelles, 2,6 kW



Description

Le **four électrique à 4 plaques destiné à la restauration professionnelle** est **rapide** et **intuitif à utiliser**. De construction robuste, cet appareil garantit **une grande efficacité de fonctionnement** et une **température homogène à l'intérieur de la chambre** de cuisson, pour une cuisson optimale. Idéal pour les établissements proposant **des en-cas, des pizzas, des croissants et des plats chauds**.

Le four électrique à 4 plaques destiné aux traiteurs peut également être facilement installé dans **les cafés, les pâtisseries et les snack-bars**.

Design et fonctionnement

Le **four électrique professionnel à 4 plaques de Ristoattrezzature** présente un design épuré et linéaire. Ses lignes carrées facilitent non seulement le nettoyage, mais aussi l'intégration de l'appareil dans la chaîne de travail. **La structure est entièrement réalisée en acier inoxydable de haute qualité**; la porte basculante est en verre trempé avec une poignée soudée. À l'avant se trouvent les boutons de réglage de la température et la minuterie, tandis que la prise d'alimentation est située à l'arrière.

À l'intérieur, ce **four électrique destiné aux bars et pâtisseries** peut accueillir jusqu'à 4 grilles pour une cuisson rapide et simultanée des aliments. Les glissières anti-basculement sont solides et garantissent une stabilité maximale aux plaques, tant lors de leur insertion que lors de leur retrait.

Les dimensions extérieures de l'appareil sont de **59,5 x 53 x 57 h cm**, pour une chambre de cuisson de **43,5 x 31 cm** et un poids de **39 kg**. La capacité totale de **ce four électrique professionnel** est de **63 litres**. Il fonctionne **par convection**, ce qui garantit **une puissance élevée** et un chauffage rapide. Le ventilateur répartit la chaleur de manière homogène, permettant ainsi une meilleure cuisson en un temps réduit.

La température de fonctionnement va de 50 °C à 300 °C pour une puissance électrique de 2,6 kW. L'épaisseur des plaques offre une excellente isolation thermique et empêche la surchauffe des surfaces.

Nettoyage et entretien

Le four électrique de restaurant doit être nettoyé afin d'éliminer tout type d'incrustation susceptible d'altérer son fonctionnement. Pour le nettoyer, il est nécessaire d'utiliser un dégraissant non agressif ; **évitez d'utiliser des substances corrosives ou des éponges abrasives**.

Commencez par **nettoyer l'intérieur du four électrique professionnel**, en retirant les grilles qui pourront être mises à tremper dans de l'eau additionnée de dégraissant. Au bout d'une dizaine de minutes, rincez les grilles sous l'eau courante et laissez-les sécher.

Vaporisez le dégraissant sur les parois, en veillant à nettoyer minutieusement les parties supérieure et inférieure. Il faudra **attendre 10 minutes** pour que la graisse et les dépôts se dissolvent, puis vous pourrez **rincer à l'aide d'un chiffon en éponge doux**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Le **four électrique à convection à 4 plaques de 43,5 x 31 cm avec commandes manuelles est** conçu pour un fonctionnement continu, garantissant une grande facilité d'utilisation et un chauffage immédiat.

Le système de ventilation interne à diffusion globale permet d'obtenir une cuisson optimale, en garantissant des températures internes constantes. Les **glissières anti-basculement amovibles pour plaques de cuisson** constituent un **soutien essentiel** pour éviter tout glissement et assurer d'excellents résultats sans accroc.

Ses dimensions compactes et sa robustesse en font l'allié idéal dans les cuisines de restaurants, les ateliers de pâtisserie, mais aussi dans les sandwicheries et les traiteurs.

Plaques et grilles non incluses, à sélectionner parmi les options.

Dimensions

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

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	63 Lt
Capacité des plaques de cuisson	4
Commandes	poignée
Ouverture	frontal
Poids avec emballage	39 kg
Poids net	39 kg
Puissance électrique	2,6 kW
Température de fonctionnement	+50 +300 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	4 plaques de cuisson