Morue: 8671

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



Description

Le **four électrique professionnel à 4 plaques de Ristoattrezzature** est un appareil **robuste**, **performant** et **polyvalent**.

Il garantit une cuisson parfaite du **poisson, de la viande, des pâtisseries, des pizzas et des en-cas**, et est idéal pour **les snack-bars, les pâtisseries, les traiteurs et les cafés-restaurants**. Le grand avantage de **ce four électrique à 4 plaques destiné à la restauration** réside dans son système de cuisson par **convection et à la vapeur**, qui permet une préparation rapide et optimale des aliments.

Conception et fonctionnement

Le **four électrique à convection et à vapeur pour restaurants** se caractérise par sa forme géométrique et carrée. Son design professionnel le rend facile à nettoyer et à intégrer dans la chaîne de travail. La structure est en **acier inoxydable de haute qualité** et garantit une résistance à l'abrasion et aux températures élevées.

La porte à battant est de couleur noire et dotée d'une poignée soudée; **la vitre en verre trempé** permet de surveiller la cuisson, notamment grâce à la présence d' **un éclairage LED interne**. À l'avant se trouvent les **boutons de réglage de la température, la minuterie** et les voyants lumineux indiquant la mise en marche et l'atteinte de la température souhaitée.

À l'intérieur, **les glissières anti-basculement** facilitent les opérations d'insertion et de retrait des aliments en toute sécurité. La chambre interne peut accueillir jusqu'à **4 grilles**, permettant une cuisson pratique et simultanée des aliments.

Les dimensions extérieures de l'appareil sont de **59,5 x 53 x 57 h cm**, pour une capacité de **63 litres** et un poids de **39 kg**. Le **four électrique professionnel peut accueillir jusqu'à 4 plaques de cuisson de dimensions 43,5 x 31 cm**.

Il fonctionne **par convection à vapeur**. L'eau est chauffée dans la chaudière interne et **la vapeur produite est diffusée dans la chambre de cuisson par le ventilateur**.
La cuisson à la vapeur permet de **cuire différents types d'aliments**, même à **des** températures modérées, **sans dépasser 100-120 °C.**

L'alimentation est électrique, avec **une fréquence de 50/60 Hz** et **une puissance de 2,2 + 2 kW**. La **température de fonctionnement est comprise entre +50 et +300 °C**, avec une tension de **230 V**.

Nettoyage et entretien

Pour garantir un fonctionnement optimal du **four électrique de restaurant** dans la durée, il est nécessaire de veiller à un nettoyage régulier de l'appareil.

Les résidus alimentaires, la graisse et les dépôts calcaires peuvent ralentir ou nuire à son fonctionnement : après chaque utilisation, utilisez un **dégraissant neutre et un chiffon doux**:

- **Débranchez l'appareil de la prise électrique**.
- **Retirez les plaques et les grilles**.
- **Vaporisez le dégraissant sur les parties extérieures et intérieures**, puis laissez agir quelques minutes. Ne l'utilisez pas sur les joints ni sur les pièces en plastique.
- Pour les joints du four électrique professionnel, utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude et ne les retirez pas.
- **Essuyez** ensuite **le produit à l'aide d'un chiffon humide**.
- Les **grilles peuvent être mises à tremper dans de l'eau et du dégraissant** pendant dix minutes, puis rincées sous l'eau courante.

Séchez soigneusement toutes les parties du four électrique avant de le remettre en marche.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Le **four électrique à convection et vapeur à 4 plaques** est un produit robuste, **conçu pour un fonctionnement continu**. Son fonctionnement garantit une cuisson précise et de qualité et vous permettra de préparer vos plats à la bonne température.

Le système de ventilation interne **diffuse uniformément la chaleur et la vapeur**, garantissant ainsi une cuisson parfaite des aliments.

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	4,2 kW
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	4 plaques de cuisson