Morue: 2574

Four électrique ventilé pour 4 plaques de 43,5 × 35 cm ou 43,3 × 32,2 cm, à convection, 58,9 × 66 × 58 (h) cm, 3,15 kW



Description

Un four à convection exceptionnel, alliant une puissance élevée à un design épuré et minimaliste, un outil indispensable pour les établissements souhaitant proposer des en-cas, des pizzas, mais aussi des croissants et des plats chauds. Adapté à la cuisson de pâtisseries, de plats préparés, d'en-cas, de pizzas, de viande, de poisson et de pain.

- Son utilisation vous garantit une grande simplicité d'emploi, une fiabilité à toute épreuve et une sécurité maximale.

- Les solides glissières anti-basculement empêchent les plaques de glisser lors de leur insertion et de leur retrait.

- Un sélecteur permet de régler la température de 50 °C à 280 °C et l'appareil est équipé d'une minuterie de 60 minutes avec alarme sonore.

- Le four est équipé de deux moteurs et de deux ventilateurs qui garantissent une circulation parfaite de l'air à l'intérieur de la chambre, offrant ainsi un environnement idéal pour chaque cuisson.

Entièrement en acier inoxydable. La porte à battant permet de réduire l'encombrement. Il peut accueillir 4 grilles ou plaques standard de 43,5 x 35 cm ou 43,3 x 32,2 cm.

Points forts :

- 100 % Made in Italy

- Adapté à un fonctionnement en continu

- Commandes faciles à utiliser

- Chauffage par convection avec résistance électrique

- Chambre aux angles arrondis

- Système de ventilation interne à diffusion globale avec double moteur et deux ventilateurs

- Thermostat jusqu'à 280 °C ;

- Éclairage intérieur ;

- Capteur d'ouverture de porte pour le blocage des ventilateurs ;

- Glissières anti-basculement amovibles pour plaques de cuisson ;

- Joint de porte à emboîtement ;

- Poignée avec support et tube en **acier inoxydable**.

N.B. : Plaques et grilles non fournies, à sélectionner parmi les options

Dimensions

Dimensions de l'emballage	625x720x725 mm
Dimensions extérieures	589x660x580 mm
Dimensions intérieures	464x420x370 mm
Distance entre les plaques de cuisson	84 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4 435 × 350 mm / 433 × 322 mm
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	14 A
Poids avec emballage	39 kg
Poids net	33 kg
Puissance électrique	3,15 kW
Tension	230 V