Morue: 10471124

Four à gaz GPL à convection, 4 plaques GN 2/3, 4 kW



Description

Pourquoi l'acheter ?

- **Efficacité et uniformité de cuisson :** le système à **convection** assure une répartition optimale de la chaleur, ce qui rend ce four idéal pour une cuisson homogène, tant pour les pâtisseries que pour les plats salés.
- **Design compact et robuste :** ses dimensions réduites et sa fabrication en **acier inoxydable AISI 430** en font l'appareil parfait pour les environnements professionnels où l'espace est limité, tout en garantissant résistance et facilité de nettoyage.
- **Fonctionnalités avancées pour des performances supérieures :** doté d'une **porte à double vitrage** pour l'isolation thermique, d'un **éclairage intérieur** permettant de surveiller la cuisson et d'une **fermeture à billes avec joint d'étanchéité**, il offre confort et praticité lors de son utilisation.
- **Polyvalence en cuisine :** avec une température réglable jusqu'à **270 °C** et une capacité permettant d'accueillir **4 plaques GN 2/3**, il est idéal pour gérer plusieurs préparations simultanément.

Caractéristiques principales

- **Chauffage au gaz par convection :** il garantit des économies d'énergie et une cuisson homogène, idéale pour les environnements professionnels aux exigences élevées.
- **Capacité de 4 plaques GN 2/3 :** les plaques de 34,4 x 32,5 cm, espacées de 7 cm les unes des autres, permettent de préparer différents plats sans mélange des saveurs.
- **Matériau en acier inoxydable AISI 430 :** assure durabilité, résistance à la corrosion et facilité d'entretien.
- **Moteur sans inversion de marche :** conçu pour une répartition constante de la chaleur, évitant les zones froides et garantissant une cuisson parfaite.
- **Porte à double vitrage :** améliore l'isolation thermique, réduit les déperditions de chaleur et garantit un environnement sûr pendant l'utilisation.
- **Fermeture à billes et joint d'étanchéité :** assure une fermeture hermétique, en maintenant une température interne constante pour des résultats optimaux.
- **Éclairage intérieur :** une lumière pratique et puissante qui permet de surveiller la cuisson sans avoir à ouvrir la porte.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 62 x 64,5 x 61,5 h cm
- **Dimensions des plaques de cuisson :** 34,4 x 32,5 cm
- **Distance entre les plaques :** 7 cm
- **Poids :** 46 kg
- **Puissance gaz :** 4 kW
- **Alimentation :** GPL
- **Tension :** 230 V
- **Température de fonctionnement :** de 0 à +270 °C
- **Fréquence :** 50/60 Hz

Dimensions

Dimensions de l'emballage	700x700x760 mm
Dimensions des plaques de cuisson	344x325 mm
Dimensions extérieures	620x645x615 mm
Distance entre les plaques de cuisson	70 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Capacité des plaques de cuisson	4
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	50 kg
Poids net	46 kg
Puissance du gaz	4 kW
Température de fonctionnement	0 +270 °C
Tension	230 V