Morue: 4298

Four électrique de pâtisserie à 4 plaques avec chambre de cuisson



Description

Structure tubulaire en BL avec revêtements en tôle prélaquée, alliant robustesse et élégance ; façade en acier inoxydable AISI 304 de très haute qualité et d'une grande résistance. Finition Scotch Brite d'une épaisseur de 15/10, chambre de cuisson en tôle aluminisée hautement fiable d'une épaisseur de 15/10, fond en tôle aluminisée clouée d'une épaisseur de 20/10, double éclairage intérieur, double porte d'accès à la chambre de cuisson, isolation efficace grâce à des panneaux de laine de roche évaporée, résistances blindées pour le plafond et la sole commandées par un régulateur. Le régulateur est réglable de zéro à dix pour un réglage parfait de la température de la sole et de la voûte, et est équipé d'un mécanisme de pré-allumage automatique. Il suffit de régler la durée de mise en marche du four, en définissant la température et les positions souhaitées. Il est également possible de régler les durées de cuisson avec un signal sonore pour simplifier la gestion du travail. Ce contrôleur est qualifié d'« économiseur » car il est capable de garantir des normes très élevées en matière d'économies d'énergie. De plus, la caractéristique la plus importante de ce régulateur est son étalonnage : en effet, le régulateur divise à la fois la sole et la voûte en trois groupes de résistances : « Groupe un » devant l'entrée du four, « Groupe deux » au centre de la chambre et « Groupe trois » au fond de la chambre, avec la possibilité de régler les résistances de un à sept pour permettre une cuisson homogène sur toute la surface de la chambre. De plus, cela permet de réaliser des économies d'énergie supplémentaires, car le temps de mise en marche des résistances est réduit.

Le prix indiqué correspond au four équipé d'une chambre de cuisson ; vous avez la possibilité d'empiler d'autres chambres de cuisson (VOIR LES OPTIONS)

Dimensions

Dimensions extérieures	1800x1100x450 mm
Dimensions intérieures	1250x900x220 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4
Consommation électrique	8 Kw/h
Poids net	260 kg
Puissance électrique	12 kW
Tension	400 V