Morue: 11473040

Four électrique à 4 plaques de 60 × 40 cm, à convection et vapeur, avec grill et commandes manuelles, 5 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 **83,5 x 77 x 57,5 h cm**, pour une capacité de **86 litres** et un poids de **59 kg**. Le **four électrique professionnel peut accueillir jusqu'à 4 plaques de cuisson de 60 x 40 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.** Vous pourrez donner le bon doré à vos plats grâce à **la fonction grill** d'une puissance de **3 kW**.

L'alimentation est électrique, avec **une fréquence de 50/60 Hz** et **une puissance de 5 kW**. La **température de fonctionnement est comprise entre +30 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 avec grill** est un appareil robuste, **conçu pour un usage 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 la chaleur et la vapeur de manière homogène**, garantissant ainsi une cuisson parfaite des aliments. Vous obtiendrez des plats bien cuits à l'intérieur et croustillants à l'extérieur, grâce à **la fonction grill**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	810x810x660 mm
Dimensions des plaques de cuisson	600x400 mm
Dimensions extérieures	835x770x575 mm
Dimensions intérieures	700x490x360 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	86 Lt
Capacité des plaques de cuisson	4 600 × 400 mm
Commandes	poignée
Fréquence	50/60 Hz
Ouverture	frontal
Poids avec emballage	72 kg
Poids net	59 kg
Puissance du gril	3 kW
Puissance électrique	5 kW
Température de fonctionnement	+30 +300 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	4 plaques de cuisson