Morue: 11474040

Four électrique à convection pour 4 plaques de 60 × 40 cm, avec grill et commandes manuelles, 5 kW



Description

Le **four électrique à 4 plaques de 60 x 40 cm, à convection avec grill et commandes manuelles de 5 kW**, est un outil de travail indispensable dans la restauration professionnelle. Il se distingue par sa **rapidité à atteindre la température maximale (300 °C) et à la répartir de manière homogène dans toutes ses parties**.

De construction robuste, cet appareil garantit **une grande efficacité de travail** et une **cuisson idéale** pour **les en-cas, les pizzas, les croissants et les plats chauds**. Son design compact et ses dimensions réduites permettent une installation aisée, même dans des espaces restreints.

Conception et fonctionnement

Le **four électrique de restauration à 4 plaques de Ristoattrezzature** est conçu pour être **fonctionnel, intuitif et efficace**.

Son **design est extrêmement épuré, ses surfaces sont lisses et dépourvues de recoins** difficiles à atteindre lors du nettoyage. Ses lignes angulaires confèrent au produit un aspect professionnel et permettent de le poser facilement sur un plan de travail. **La structure est entièrement en acier inoxydable de haute qualité**, un matériau qui garantit **résistance** et **durabilité**.

La porte du **four électrique à convection pour restaurants à 4 plaques** est en **verre trempé**: elle résiste aux températures élevées sans surchauffer. La porte s'ouvre vers l'avant par basculement et est équipée d'une poignée soudée. À l'avant se trouvent les **boutons de réglage de la température et la minuterie**. Les voyants permettent de surveiller la mise en marche et la température atteinte par l'appareil.

À l'arrière se trouve la prise d'alimentation : l'alimentation est électrique, avec une puissance de **5 kW** et une **tension de 230 V**. Le fonctionnement est **à convection**: **le ventilateur répartit la chaleur de manière uniforme, permettant une meilleure cuisson en moins de temps**.

La température de fonctionnement va de 30 °C à 300 °C et, pour un doré optimal des aliments, le four dispose également d' **un gril de 3 kW**.

À l'intérieur, l'appareil est équipé de **4 glissières antidérapantes** qui facilitent l'insertion et le retrait des aliments. Les **4 grilles de 60 x 40 cm** bénéficient ainsi d'une stabilité maximale.

Les dimensions extérieures du four électrique sont de **83,5 x 77 x 57,5 h cm**, pour un poids de **59 kg** et une capacité totale de **86 litres**.

Nettoyage et entretien

L'entretien du four électrique à 4 plaques pour restaurants nécessite un **nettoyage régulier et minutieux après chaque utilisation**. Les accumulations de graisse et de miettes peuvent entraîner **la formation d'incrustations persistantes susceptibles d'altérer son fonctionnement**.

Pour un nettoyage correct du four électrique de restauration à 4 plaques, il est nécessaire **de le débrancher de la prise électrique et d'en retirer les éléments amovibles**. **Les plaques et les grilles doivent être mises à tremper** dans de l'eau et un dégraissant neutre pendant au moins une dizaine de minutes, puis rincées à l'eau.

Vaporisez le dégraissant à l'intérieur de la chambre de cuisson et nettoyez avec un chiffon doux, en veillant à ne pas mouiller les résistances et à ne pas traiter les joints. Laissez agir le dégraissant pendant quelques minutes, puis **rincez avec un chiffon éponge doux** afin de ne pas laisser de traces.

Évitez toujours d'utiliser des substances corrosives et des éponges abrasives afin de ne pas endommager irrémédiablement l'acier inoxydable.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Le **four électrique à convection à 4 plaques de 60 x 40 cm avec grill et commandes manuelles de 5 kW est un produit durable** qui garantit des performances élevées.

Même soumis à une utilisation intensive, il garantit **un préchauffage rapide**, **une cuisson optimale des aliments et une fonction grill très performante**. La cuisson à convection assure une **diffusion homogène de la chaleur** pour des résultats toujours à la hauteur des attentes de vos clients.

Choisissez-le pour votre établissement et contactez le service client pour obtenir des conseils avant votre achat !

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