Morue: 11475153

Four électrique à 3 plaques de 31,5 × 26,7 cm, à convection, avec commandes manuelles, 1,7 kW



Description

Le **four électrique professionnel à convection à 3 plaques** de Ristoattrezzature est un appareil compact et facile à utiliser. Indispensable dans les établissements servant des plats chauds, cet appareil permet une préparation rapide et optimale des aliments.

Recommandé dans des établissements tels que **les restaurants**, **les rôtisseries**, **les traiteurs** et **les snack-bars**, ce four électrique à convection est doté de commandes manuelles.

Conception et fonctionnement

Le four électrique à convection à 3 plaques présente un **design fonctionnel**, caractérisé par des lignes minimalistes et un aspect épuré. Sa forme géométrique facilite son nettoyage et son installation dans la ligne de travail.

La structure est en acier inoxydable de haute qualité, ce qui garantit **une longue durée de vie, des performances élevées et une résistance aux températures élevées** typiques d'une cuisine professionnelle.

La porte s'ouvre vers l'avant et **est réalisée en verre trempé** avec une poignée horizontale soudée. À l'intérieur, la chambre de cuisson comporte 3 glissières antidérapantes qui facilitent la tâche de l'opérateur tant lors du retrait que de l'insertion des plaques. **L'éclairage LED** offre une visibilité optimale de l'intérieur. À l'avant se trouvent les **boutons de réglage de la température et de la minuterie**, ainsi que les voyants lumineux de mise en marche et d'atteinte de la température souhaitée.

Les dimensions extérieures sont de **48,7 x 56,8 x 49,5 h cm** pour une capacité totale de **34 litres**. **L'alimentation est électrique** avec un système de chauffage à serpentins, d'une puissance de **1,7 kW** et d'une fréquence de **50/60 Hz**.

La **température de fonctionnement va de 30 °C à 300 °C**. Le système à **convection est équipé d'un ventilateur qui assure une répartition homogène de la chaleur**: la cuisson des aliments sera optimale aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Nettoyage et entretien

Le four électrique professionnel à 3 plaques destiné à la restauration doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Cet entretien régulier prolongera sa durée de vie et préservera ses performances.

Pour éviter les redoutables dépôts incrustés, débranchez l'appareil à la fin de chaque utilisation, **retirez les grilles et les plaques de cuisson, puis plongez-les dans de l'eau additionnée d'un dégraissant neutre pendant une dizaine de minutes**. Après le trempage, rincez-les sous l'eau courante.

Vaporisez le dégraissant sur les parois intérieures du four électrique et rincez à l'aide d'un chiffon doux et humide. Évitez de traiter directement les serpentins et les joints, et n'utilisez pas **d'éponges abrasives ni de détergents agressifs**: ces produits abîmeraient l'acier inoxydable en provoquant des traces, des rayures et des éraflures.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Le four électrique de restauration de Ristoattrezzature permet la préparation simultanée de plusieurs plats grâce à sa capacité d'accueillir jusqu'à 3 plaques de cuisson. La **rapidité de chauffe** vous permettra de travailler rapidement et en fluidité sans compromettre la qualité.

Le **système à convection** permet en effet à l'air chaud produit par les serpentins de circuler à l'intérieur de la chambre de cuisson, assurant ainsi une cuisson uniforme de tous les aliments. Il s'agit d'un système **rapide, fiable et précis**, idéal pour la restauration professionnelle.

La faible consommation d'énergie du **four électrique de gastronomie à 3 plaques** de Ristoattrezzature et son excellent rapport **qualité-prix** en font un produit indispensable en cuisine.

Découvrez les détails dans la fiche technique et contactez le service client pour obtenir plus d'informations.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	520x580x510 mm
Dimensions extérieures	487x568x495 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	34 Lt
Capacité des plaques de cuisson	3
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	36 kg
Poids net	28 kg
Puissance électrique	1,7 kW
Température de fonctionnement	+30 +300 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	3 plaques de cuisson