Morue: 4760

Four électrique numérique ventilé à 4 plaques de 60 × 40 cm ou GN 1/1, à convection vapeur, 84 × 91 × 67 h cm, 5,45 kW, avec sonde de température à cœur



Description

Four à convection ventilée professionnel et performant, doté d'un système d'injection d'eau dans la chambre de cuisson, d'une grande puissance et d'un design épuré et minimaliste. Adapté à la cuisson de pâtisseries, de plats préparés, d'en-cas, de pizzas, de viande, de poisson et de pain.

Grâce à ce four, vous obtiendrez des résultats exceptionnels en cuisine :

- Programmer et enregistrer des recettes

- Régler la **vapeur directe** avec précision pour que vos rôtis et les plats préférés de vos clients restent moelleux !

- Mesurer la température interne exacte des aliments à l'aide de la **sonde à cœur**!

- Régler la température de 50 °C à 280 °C via l'écran et être averti par une alarme sonore lorsque la cuisson est terminée !

- Utiliser des plats aux dimensions Gastronorm classiques (GN 1/1) pour **la restauration** ou de 60 x 40 cm pour **la pâtisserie** et **la boulangerie** grâce aux glissières bivalentes fournies.

- Maintenez une température homogène dans toute la chambre de cuisson : les **deux moteurs de ventilation bidirectionnels** surdimensionnés créent en effet un environnement idéal pour chaque cuisson.

Points forts :

- 100 % Made in Italy

- Adapté à un fonctionnement en continu

- Cuisson Delta-T

- Sonde à cœur

- Fonction de refroidissement en fin de cuisson

- Bac de récupération des condensats sur la porte

- Vapeur directe

- Commandes numériques

- Possibilité de programmer jusqu'à 9 recettes

- Coins intérieurs arrondis et vitre intérieure ouvrable pour un nettoyage facile

- Chambre et structure entièrement en acier inoxydable

N.B. : Plaques et grilles non fournies, à sélectionner parmi les options

Dimensions

Dimensions de l'emballage	880x955x820 mm
Dimensions extérieures	840x910x670 mm
Dimensions intérieures	680x520x360 mm
Distance entre les plaques de cuisson	80 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	4 600 × 400 mm - (1/1)
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	24.8 A
Poids avec emballage	101 kg
Poids net	79 kg
Puissance électrique	5,45 kW
Tension	400 V