Morue: 119890183279067

Four électrique numérique à autonettoyage, ventilé, pouvant accueillir 10 plaques de 60 × 40 cm ou GN 1/1, à convection vapeur, dimensions : 92 × 84,5 × 116 h cm, puissance : 12,7 kW, avec sonde de température à cœur



Description

Pourquoi l'acheter ?

Ce **four électrique combiné** constitue une solution complète pour tous ceux qui souhaitent obtenir des résultats de cuisson parfaits dans n'importe quel contexte professionnel. Conçu pour allier **efficacité, polyvalence et technologie de pointe**, il garantit une chaleur homogène, des économies d'énergie et une grande facilité d'utilisation grâce à **ses commandes numériques intuitives**. Idéal pour les restaurants, les cantines et les ateliers gastronomiques, il assure **des performances élevées** et un entretien simplifié grâce à **son système d'autonettoyage intégré**.

Caractéristiques principales

- **Corps entièrement en acier inoxydable**
  Fabriqué à **partir de** matériaux de haute qualité, ce four garantit **robustesse, hygiène et longévité**. L'acier inoxydable résiste aux températures élevées et permet un nettoyage rapide et sûr, même en cas d'utilisation quotidienne intensive.
- **Capacité : 10 plaques de 60 x 40 cm ou GN 1/1**
  Il offre une grande capacité de cuisson, parfaite pour gérer simultanément plusieurs préparations, optimisant ainsi les temps et la productivité.
- **Cuisson combinée à convection et à la vapeur**
  La **fonction vapeur** permet de conserver la tendreté et le moelleux des aliments, tandis que la **cuisson à air chaud** garantit un croustillant et un doré parfaits. Les deux modes peuvent être utilisés **alternativement** en fonction de la recette.
- **Système de nettoyage automatique**
  Le programme **d'autonettoyage intégré** élimine les résidus de graisse et les impuretés, garantissant ainsi que la chambre de cuisson reste toujours parfaitement hygiénique et prête à l'emploi, ce qui représente un gain de temps considérable.
- **Commandes numériques**
  Les commandes numériques garantissent **précision**, **efficacité** et **sécurité**, permettant de gérer **la température** et **les durées** avec exactitude, **de programmer des cuissons automatiques** et d'utiliser**une interface intuitive** et **facile à nettoyer**.
- **Sonde de température à cœur :** elle surveille avec précision la température interne des aliments, garantissant une cuisson parfaite, même pour les préparations délicates.

Fiche technique

- **Alimentation :** électrique
- **Ouverture :** frontale
- **Capacité en plaques :** 10 plaques de 60 x 40 cm ou GN 1/1
- **Commandes :** numériques
- **Puissance électrique :** 12,7 kW
- **Tension :** 230/400 V
- **Poids :** 135 kg
- **Dimensions extérieures :** 92 x 84,5 x 116 h cm

Dimensions

Dimensions de l'emballage	880x955x1300 mm
Dimensions extérieures	920x845x1160 mm
Dimensions intérieures	660x460x840 mm

Distance entre les plaques de cuisson	75 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	10 600 x 400 / 10 gn 1/1
Fréquence	50/60 Hz
Poids avec emballage	160 kg
Poids net	135 kg
Puissance électrique	12,7 kW
Tension	230 V, 400 V

Équipement de série

Fourni avec	Sonde au cœur