Morue: 12262048

Four à micro-ondes professionnel à commandes numériques et écran LED, 1,5 kW



Description

Pourquoi l'acheter ?

Ce micro-ondes professionnel est conçu pour ceux qui travaillent quotidiennement dans des délais serrés et ont besoin d'un appareil intuitif, rapide et fiable. Grâce à **ses commandes numériques**, à la gestion précise de la puissance et à la possibilité de mémoriser jusqu'à **100 programmes**, il permet d'optimiser les flux de travail et de maintenir une qualité constante dans les préparations. La structure interne en **acier inoxydable** garantit résistance et hygiène, tandis que l'éclairage intérieur permet de surveiller les plats sans interrompre les cycles de cuisson.

Caractéristiques principales

- **Commandes numériques pour un contrôle intuitif et professionnel**
  Les commandes numériques rendent chaque fonction immédiatement accessible, avec une gestion simple et précise des temps et des puissances. Cela permet au chef ou à l'opérateur de travailler rapidement, en réduisant les erreurs et en optimisant chaque étape du service.
- **Écran LED clair et intuitif**
  L'écran LED offre un affichage net des réglages, des durées et des programmes sélectionnés. Idéal dans les cuisines où tout va très vite, où la lisibilité immédiate est essentielle pour maintenir un rythme de travail élevé.
- **Intérieur et poignée en acier inoxydable**
  Le revêtement intérieur et la poignée en **acier inoxydable** garantissent une hygiène maximale, une longue durée de vie et une résistance à l'usure, à la chaleur et aux cycles de nettoyage fréquents. Un matériau fiable, parfait pour un environnement professionnel.
- **100 programmes enregistrables pour une cuisine automatisée**
  La possibilité de mémoriser jusqu'à **100 programmes** permet de standardiser les recettes et les processus, garantissant ainsi des résultats constants même avec un personnel variable. Un atout majeur pour les cuisines organisées, les cantines, les bars et la restauration rapide.
- **5 niveaux de puissance pour une polyvalence maximale**
  Les 5 niveaux de puissance permettent de gérer avec précision la décongélation, le réchauffage et la cuisson. Chaque préparation peut être ajustée en fonction de la délicatesse ou de l'intensité requise, évitant ainsi les surchauffes ou les cuissons inégales.
- **Éclairage intérieur pour surveiller la cuisson**
  La lumière intérieure très pratique permet de contrôler l'avancement des préparations sans ouvrir la porte, ce qui maintient une température stable et réduit les temps de travail.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 51 x 44 x 31 h cm
- **Dimensions intérieures :** 32,7 x 34,6 x 20 h cm
- **Dimensions de l'emballage :** 58 x 47 x 38 h cm
- **Puissance électrique :** 1,55 kW
- **Tension**: 220–240 V
- **Fréquence**: 50 Hz
- **Capacité**: 25 L
- **Poids net**: 15 kg
- **Poids brut**: 17 kg

Dimensions

Dimensions de l'emballage	580x470x380 mm
Dimensions extérieures	510x440x310 mm

Dimensions intérieures	327x346x200 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50 Hz
Poids avec emballage	17 kg
Poids net	15 kg
Puissance électrique	1,5 kW
Tension	220 V, 240 V