Morue: 12347023235

Four électrique combiné autonettoyant, 10 plaques GN 1/1, à convection vapeur, avec commandes numériques, 27 kW



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 assure un nettoyage rapide et sûr, même en cas d'utilisation quotidienne intensive.
- **Capacité de 10 plaques GN 1/1**
  Il offre une grande capacité de cuisson, parfaite pour gérer simultanément plusieurs préparations, optimisant ainsi les temps et la productivité.
- **Chaudière à vapeur intégrée**
  La chaudière à vapeur intégrée assure une production constante et précise de vapeur pour des cuissons plus délicates et professionnelles.
- **Chauffage à air chaud à 360°**
  La répartition uniforme de la chaleur garantit **une cuisson homogène** à chaque niveau, ce qui réduit au minimum les temps de préparation et améliore la qualité des plats.
- **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 **en alternance** selon la recette.
- **Système de nettoyage automatique**
  Le programme **d'autonettoyage intégré** élimine les résidus de graisse et les impuretés, garantissant ainsi que l'enceinte 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 .** Possibilité de sélectionner jusqu'à **50 menus préréglés.**
- **Lampes halogènes haute résistance**
  Elles offrent une **visibilité parfaite à l'intérieur**, même lors des cuissons à haute température, améliorant ainsi le contrôle visuel des préparations sans avoir à ouvrir la porte.
- **Services OEM disponibles**
  Le four peut être personnalisé en fonction de besoins de production spécifiques, offrant ainsi **flexibilité et adaptabilité** aux exigences de chaque activité professionnelle.
- **Sonde de température à cœur :** 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 GN 1/1
- **Commandes :** numériques
- **Puissance électrique :** 27 kW
- **Puissance thermique :** 18 kW
- **Puissance de vapeur :** 9 kW
- **Température de fonctionnement :** 0 à 350 °C

- **Tension :** 400 V
- **Poids :** 133 kg
- **Dimensions extérieures :** 84,7 x 83,6 x 111,9 h cm

Dimensions

Dimensions de l'emballage	950x950x1250 mm
Dimensions extérieures	847x836x1119 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	10 janvier 1/1
Commandes	numérique
Fréquence	50 Hz
Ouverture	frontal
Poids avec emballage	155 kg
Poids net	133 kg
Puissance de vapeur	9 mm
Puissance électrique	27 kW
Puissance thermique	18 kW
Température de fonctionnement	0 +350 °C
Tension	400 V