Morue: 1257900152

Four professionnel à convection avec commande électrique, 3 plaques de 60 × 40 cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Opter pour ce four à convection, c'est choisir une solution polyvalente, fiable et facile à utiliser, idéale pour ceux qui souhaitent optimiser le temps et la qualité en cuisine. Grâce à la combinaison d'une ventilation avancée et d'une gestion de l'humidité, il permet d'obtenir des résultats professionnels sur une large gamme de préparations, de la boulangerie aux produits de pâtisserie les plus délicats, améliorant ainsi la productivité quotidienne sans complications.

Caractéristiques principales

- **Cuisson à convection avec gestion de l'humidité**
  Ce four utilise un système de ventilation interne qui répartit la chaleur de manière uniforme sur toutes les plaques, garantissant ainsi une cuisson homogène même à pleine charge. La possibilité de gérer l'humidité interne permet d'obtenir des résultats parfaits aussi bien pour les produits croustillants que pour les préparations moelleuses et légères.
- **Commandes intuitives à molette**
  Les boutons rotatifs rendent l'utilisation du four extrêmement simple et intuitive, ce qui est idéal aussi bien pour les professionnels expérimentés que pour ceux qui recherchent un équipement pratique et rapide. Le réglage manuel permet un contrôle précis des paramètres sans avoir recours à des systèmes numériques complexes.
- **Technologie Air Plus pour une répartition optimale de l'air**
  Le système **Air Plus** garantit une circulation d'air constante et uniforme à l'intérieur de la chambre de cuisson, évitant ainsi les zones froides ou surchauffées. Cela se traduit par une qualité de cuisson élevée et des résultats toujours reproductibles.
- **Steam Plus pour une humidité contrôlée**
  Grâce à la fonction **Steam Plus**, il est possible d'introduire la quantité d'humidité adéquate pendant la cuisson. Cette technologie est particulièrement utile pour les produits de boulangerie tels que le pain et les brioches, contribuant à améliorer leur développement, leur parfum et leur texture.
- **Dry Plus pour l'évacuation de l'humidité**
  Le système **Dry Plus** permet d'éliminer l'excès d'humidité de la chambre de cuisson, favorisant ainsi la formation d'un croustillant extérieur et d'une finition parfaite, notamment sur des produits tels que les pizzas, les focaccias et les pâtisseries sèches.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 80 x 77,4 x 42,9 h cm
- **Alimentation :** électrique
- **Capacité :** 3 plaques de 60 x 40 cm
- **Espacement entre les plaques :** 7,5 cm
- **Poids :** 40 kg
- **Tension :** 220-240 V
- **Puissance électrique :** 3,3 kW
- **Fréquence :** 50/60 Hz
- **Type de prise :** Schuko

N.B. : Pour ce produit, la sélection de l'option « Assistance et main-d'œuvre » est obligatoire. L'achat du four sans ce service n'est pas autorisé.

Dimensions

Dimensions des plaques de cuisson	600x400 mm
Dimensions extérieures	800x774x429 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Fréquence	50/60 Hz
Poids net	40 kg
Puissance électrique	3,3 kW
Tension	230 V