Morue: 12933

Four électrique à convection pour 4 plaques de 60 × 40 cm, à commandes manuelles, 5 kW, d'occasion



Description

Le **four électrique à convection à 4 plaques destiné à la restauration professionnelle** est le système de cuisson rapide et performant dont vous avez besoin dans votre cuisine.

Achetez-le si vous possédez un **restaurant, une épicerie fine, une rôtisserie ou un snack-bar** pour cuire et réchauffer rapidement vos plats. Son **fonctionnement intuitif** facilitera votre travail quotidien, vous permettant d'optimiser les temps de service.

Conception et fonctionnement

Le **four électrique à convection pour la restauration** est équipé de 4 glissières anti-basculement à l'intérieur de la chambre de cuisson. Vous pourrez ainsi cuire simultanément des aliments sur **4 plaques de 60 x 40 cm** sans risque de glissement, ni à l'entrée ni à la sortie.

Son design est épuré et minimaliste, adapté à une cuisine professionnelle : **ses lignes carrées facilitent le nettoyage et favorisent son intégration dans la chaîne de travail**. **La structure est entièrement en acier inoxydable de haute qualité** pour garantir une résistance et une durabilité maximales.

La porte basculante est en verre trempé avec une poignée soudée ; à l'avant se trouvent les voyants de contrôle ainsi que les **boutons de réglage de la température et de la minuterie**.

Les dimensions extérieures du four électrique sont de **83,5 x 77 x 57,5 h cm**, pour un poids de **59 kg** et une capacité totale de **86 litres**.

L'alimentation est électrique, avec **une puissance de 5 kW et une tension de 230 V**. La température de fonctionnement va de **30 °C à 300 °C**.

Nettoyage et entretien

L'entretien du four électrique à 4 plaques destiné à la restauration nécessite un **nettoyage régulier et minutieux après chaque utilisation**. Cela permet d'éviter les dépôts tenaces qui pourraient nuire à son bon fonctionnement.

Débranchez la prise électrique et retirez les plaques et les grilles du four électrique, puis faites tremper les pièces amovibles dans de l'eau et un dégraissant. **Lavez les parois intérieures avec du savon neutre et un chiffon doux**, en prenant soin de ne pas traiter directement les résistances et les joints. Après 10 minutes de trempage, **les plaques et les grilles peuvent être rincées sous l'eau courante**.

Évitez toujours d'utiliser des substances corrosives et des éponges abrasives afin de ne pas endommager irrémédiablement l'acier inoxydable.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Résistant, performant et rapide à atteindre la température maximale (300 °C), le **four électrique pour restaurants** est la solution idéale pour obtenir un rendement maximal en cuisine avec un encombrement minimal.

Compact et facile à utiliser, ce produit garantit un travail fluide et un service rapide. De plus, **le système à convection permet d'obtenir des cuissons parfaites**: moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Ce four électrique professionnel à 4 plaques de 5 kW se distingue par un **excellent rapport qualité-prix et une faible consommation**.

NB : Matériel d'occasion.

NB : Plaques de cuisson non incluses.

NB : Prise industrielle monophasée incluse.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	810x810x660 mm
Dimensions des plaques de cuisson	600x400 mm
Dimensions extérieures	835x770x575 mm
Dimensions intérieures	700x490x360 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	86 Lt
Commandes	poignée
Fréquence	50/60 Hz
Ouverture	frontal
Poids avec emballage	72 kg
Poids net	59 kg
Puissance électrique	5 kW
Température de fonctionnement	+30 +300 °C
Tension	230 V