Morue: 5436

Four électrique numérique à convection, 10 plaques de 60 × 40 cm ou GN 1/1, à convection vapeur, 84 × 91 × 115 h cm, 12,7 kW, avec sonde de température à cœur



Description

Optez pour le **four électrique numérique à convection 10 plaques** de Ristoattrezzature et simplifiez la préparation de vos plats en cuisine. **Solide, robuste et pratique**, ce four est particulièrement adapté à **la pâtisserie,** à **la gastronomie,** à **la pizzeria ainsi qu'à la cuisson de la viande, du poisson et du pain**.

Faites confiance à l'expérience et au professionnalisme de Ristoattrezzature pour choisir un élément essentiel de votre cuisine. Le **four électrique numérique à convection 10 plaques** est conçu pour garantir d'excellentes performances dans tous les domaines de la restauration, tout en **supportant des charges de travail intenses**.

Conception et fonctionnement

Notre **four électrique numérique ventilé à 10 plaques** assure un excellent niveau de performances, de fiabilité et d'esthétique. Son design épuré et minimaliste le rend particulièrement fonctionnel et facile à nettoyer. Ses **dimensions extérieures sont de 84 x 91 x 115 h cm**, et ses dimensions **intérieures de 68 x 48 x 84 h cm**. Il peut accueillir jusqu'à **10 plaques, qu'elles mesurent 53 x 32,5 cm ou 60 x 40 cm**.

De plus, la **tension est de 400 V pour une fréquence de 50/60 Hz**. L'intensité est de 58 A et la puissance électrique de 12,7 kW. **Professionnel et performant**, notre four électrique vous permet de :

- de**programmer et d'enregistrer des recettes**;
- **Régler la vapeur directe avec précision**, pour que vos rôtis et les plats préférés de vos clients restent moelleux !
- **Mesurer la température interne exacte des aliments** grâce à la sonde à cœur.
- **Régler la température de 50 °C à 280 °C** grâce à un écran pratique et être averti par une alarme sonore lorsque la cuisson est terminée.
- **Utiliser des bacs Gastronorm (GN 1/1)** destinés à la restauration, ou des bacs de **60 x 40 cm** destinés à la pâtisserie et à la boulangerie, grâce aux glissières bivalentes fournies.
- **Maintenez une température homogène**: les deux moteurs de ventilation bidirectionnels surdimensionnés créeront un environnement idéal pour chaque cuisson.

Complétez votre espace de travail et optimisez vos temps de préparation en choisissant le **four électrique numérique ventilé à 10 plaques** qui vous convient le mieux !

Nettoyage et entretien

Avec notre **four électrique numérique ventilé à 10 plaques destiné à la restauration, le nettoyage et l'entretien** de chacune de ses pièces **n'ont jamais été aussi simples** et rapides. Deux aspects fondamentaux en cuisine.

Le four électrique professionnel de Ristoattrezzature dispose d'une chambre de cuisson et d'une structure extérieure entièrement réalisées en **acier inoxydable**, et ses **angles intérieurs** sont **arrondis**. Enfin, la **vitre intérieure s'ouvre**. Autant d'éléments qui rendent le travail de désinfection et d'entretien courant rapide et efficace.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Choisir notre **four électrique numérique ventilé à 10 plaques pour restaurants** présente de nombreux avantages. Il s'agit d'un **produit 100 % « Made in Italy », adapté à un fonctionnement continu**, comme il se doit dans une cuisine professionnelle. **Ses points forts sont** les suivants :

- **cuisson Delta-T**;
- **sonde de température à cœur**;
- **fonction de refroidissement en fin de cuisson**,
- **bac de récupération des condensats sur la porte**,
- **vapeur directe**,

- **possibilité de programmer jusqu'à 9 recettes**.

Sélectionnez la gamme d'options de votre choix pour compléter votre four électrique professionnel dans notre catalogue en ligne.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	880x955x1300 mm
Dimensions extérieures	840x910x1150 mm
Dimensions intérieures	680x480x840 mm
Distance entre les plaques de cuisson	80 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	150 kg
Poids net	127 kg
Puissance électrique	12,7 kW
Température de fonctionnement	+50 +280 °C
Tension	400 V