Morue: 5434

Four électrique ventilé à convection pour 3 plaques de 60 × 40 cm, dimensions : 77,5 × 70 × 56 h cm, puissance : 3,15 kW



Description

Complétez votre cuisine professionnelle avec le four électrique à convection 3 plaques de Ristoattrezzature et simplifiez la cuisson de vos plats.

Son design compact et épuré, associé à une puissance élevée, fait de ce **four professionnel destiné à la gastronomie et à la pâtisserie** un outil indispensable pour les établissements souhaitant proposer des en-cas, des pizzas, des croissants et des plats chauds.

Solide, sûr et fiable, notre four est fabriqué exclusivement à partir de matériaux de qualité, fruit de l'expérience de Ristoattrezzature.

Le **four électrique ventilé à 3 plaques est conçu pour garantir d'excellentes performances dans tous les domaines de la restauration**: découvrons ensemble ses principales caractéristiques.

Design et fonctionnement

Notre **four électrique ventilé à 3 plaques pour la pâtisserie** présente un design épuré et minimaliste, avec des commandes faciles à utiliser. Ses **dimensions extérieures sont de 77,5 x 70 x 56 h cm**, ses dimensions **intérieures de 65 x 46 x 35 h cm** et sa capacité est de 3 grilles, ou plaques, aux dimensions suivantes : 60 x 40 cm avec un espacement de 10,5 cm.

Le four est équipé de **deux moteurs et** de **deux ventilateurs qui assurent une circulation parfaite de l'air à l'intérieur** de la chambre de cuisson, offrant ainsi un environnement idéal pour chaque cuisson. **La tension est de 230 V pour une fréquence de 50/60 Hz**. L'intensité est de 14 A et la puissance électrique est de 3,15 kW.

Notre four électrique ventilé pour la restauration est entièrement fabriqué en acier inoxydable. La porte vitrée à battant permet de réduire son encombrement. De plus, le four dispose :

- une **poignée avec support tubulaire** (également en acier inoxydable) ;
- un**éclairage intérieur**;
- d'un**capteur d'ouverture de porte pour le blocage des ventilateurs**;
- **des glissières anti-basculement amovibles pour les plaques** de cuisson ;
- **un joint de porte à emboîtement** pour une fermeture optimale.

Grâce à ce four électrique ventilé à 3 plaques, vous obtiendrez des résultats exceptionnels dans votre cuisine professionnelle.

Essayez de programmer et d'enregistrer vos recettes, réglez la température de fonctionnement de +50 °C à +280 °C tout en **maintenant une température homogène à l'intérieur**, créant ainsi l'environnement idéal pour chaque cuisson et chaque aliment.

Nettoyage et entretien

Avec notre **four électrique ventilé à 3 plaques**, le nettoyage et l'entretien sont faciles et rapides. Deux aspects essentiels en cuisine.

L'appareil est en effet équipé d'une chambre de cuisson et d'une structure extérieure entièrement en **acier inoxydable**, avec **des angles intérieurs arrondis**. Ainsi, chaque centimètre est facilement accessible.

Enfin, la **vitre intérieure s’ouvre, ce qui permet un nettoyage vraiment complet**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Si vous vous demandez à présent pourquoi choisir notre **four électrique ventilé à 3 plaques pour la gastronomie et la pâtisserie**, voici les réponses que vous cherchez. **Un produit 100 % « Made in Italy** » et une grande attention portée à la qualité des matériaux sont synonymes de **solidité et** de **fiabilité**.

Sa qualité et sa résistance rendent cet équipement particulièrement **adapté à un fonctionnement continu**, comme il se doit dans une cuisine professionnelle au rythme effréné. Enfin, la possibilité de programmer des recettes et de disposer d’une minuterie de 60 minutes avec alarme sonore font de notre four un **produit véritablement indispensable**.

Sélectionnez la gamme d’options que vous préférez pour votre four électrique dans notre catalogue en ligne et complétez facilement votre atelier de pâtisserie. Découvrez tous les détails dans la fiche technique.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	800x750x730 mm
Dimensions extérieures	775x700x560 mm
Dimensions intérieures	650x460x350 mm
Distance entre les plaques de cuisson	105 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	3 600 × 400 mm
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	14 A
Poids avec emballage	44 kg
Poids net	35 kg
Puissance électrique	3,15 kW
Température de fonctionnement	+50 +280 °C
Tension	230 V