Morue: 5435

Four électrique numérique à convection, 6 plaques de 60 × 40 cm ou GN 1/1, à convection vapeur, 84 × 91 × 83 h cm, 7,65 kW, avec sonde de température à cœur



Description

Le **four électrique numérique à convection pour 6 plaques est un appareil électroménager professionnel qui garantit une cuisson optimale des aliments**.

Il se distingue par sa **solidité, sa robustesse et sa fiabilité**, qualités que seul un produit de qualité peut garantir. Sa conception permet une utilisation intensive dans différents secteurs de la restauration : de la pâtisserie à la pizzeria. Idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et du pain, **il peut être utilisé dans les cuisines professionnelles en garantissant toujours d'excellentes performances**.

Découvrez ses caractéristiques techniques.

Conception et fonctionnement

Le **four électrique numérique à convection 6 plaques** de Ristoattrezzature est synonyme de fiabilité sans pour autant renoncer au style. **Entièrement fabriqué en acier inoxydable**, il présente un design épuré aux formes simples, conçu pour faciliter toutes les opérations en cuisine.

Ses **dimensions extérieures sont de 84 x 91 x 83 h cm**, ses dimensions **intérieures de 68 x 48 x 52 h cm**, et il peut accueillir **jusqu'à 6 plaques GN 1/1 ou 60 x 40 cm**.

Il est équipé de deux moteurs de ventilation bidirectionnels, capables de créer l'environnement idéal pour chaque cuisson. La **tension est de 400 V pour une fréquence de 50/60 Hz**. L'intensité est quant à elle de 35 A, pour une puissance électrique de 7,65 kW.

Professionnel et performant, le four électrique numérique ventilé à 6 plaques vous permet de :

- **de programmer et d'enregistrer jusqu'à 9 recettes**;
- **régler la vapeur directe avec précision** pour que vos rôtis restent moelleux ;
- **mesurer la température interne des aliments** à l'aide de la sonde à cœur ;
- **régler la température de fonctionnement entre +50 °C et +280 °C**.

Complétez votre espace de travail et optimisez les temps de préparation de vos plats grâce au **four électrique numérique à convection à 6 plaques**, idéal pour vous !

Nettoyage et entretien

Avec notre **four électrique numérique à convection à 6 plaques**, le nettoyage et l'entretien n'ont jamais été aussi faciles et rapides.

L'acier inoxydable garantit une hygiène optimale, tandis que les **angles intérieurs arrondis** et la **vitre intérieure amovible** facilitent grandement le nettoyage. Privilégiez toujours un chiffon doux légèrement humide pour ne pas abîmer les surfaces.

Des joints de très bonne qualité et un **bac de récupération de la condensation sur la porte** garantissent enfin une bonne performance dans la durée.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Opter pour le **four électrique numérique à convection 6 plaques** de Ristoattrezzature offre de nombreux avantages. Il s'agit d'un **produit 100 % italien**, résistant et **adapté à un fonctionnement continu**, comme l'exige une cuisine professionnelle.

Ses **fonctions innovantes vous permettent d'organiser le travail en cuisine de manière fluide et efficace**. Son **écran pratique** vous permettra de régler facilement la température et les recettes, rendant l'utilisation de ce four électrique professionnel vraiment aisée.

Enfin, vous pouvez acheter en ligne votre équipement professionnel signé Ristoattrezzature **en complétant votre four électrique avec les accessoires disponibles dans notre catalogue**.

. Produit 100 % Made in Italy.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	880x955x980 mm
Dimensions extérieures	840x910x830 mm
Dimensions intérieures	680x480x520 mm
Distance entre les plaques de cuisson	80 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	6 600 × 400 / 6 gn 1/1
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	35 A
Poids avec emballage	114 kg
Poids net	91 kg
Puissance électrique	7,65 kW
Température de fonctionnement	+50 +280 °C
Tension	400 V