Morue: 5574

Four électrique ventilé pour 3 plaques GN 2/3 (35,4 × 32,5 cm), à convection, 60 × 52 × 39 h cm, 2,5 kW



Description

Complétez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle en choisissant dans notre catalogue en ligne le produit qui vous convient. Le **four électrique ventilé à convection à 3 plaques** est idéal pour compléter l'aménagement de votre établissement et vous permettre de proposer des plats cuits à la perfection.

Robuste, sûr et de haute qualité, cet équipement professionnel est particulièrement adapté au secteur de la gastronomie pour **la cuisson de viennoiseries, de pizzas, d'en-cas ou pour la préparation de viande, de poisson et de pain**. Faites confiance à l'expérience de Ristoattrezzature et garantissez en permanence d'excellentes performances à votre établissement.

Voyons maintenant plus en détail les caractéristiques techniques du **four électrique ventilé à convection à 3 plaques** de Ristoattrezzature et pourquoi le choisir.

Conception et fonctionnement

Le **four électrique ventilé à convection à 3 plaques** de Ristoattrezzature est fiable et sûr. Il s'agit d'un produit **entièrement fabriqué en acier inoxydable**: le matériau par excellence des cuisines professionnelles.

Son design est compact, léger et aux lignes épurées: idéal pour faciliter les opérations en cuisine, pour être installé dans de petits espaces ou posé sur des étagères peu profondes.

Ses **dimensions extérieures sont** en effet **de 60 x 52 x 39 h cm**, et ses dimensions **intérieures de 40 x 37 x 25 h cm**. Il peut accueillir jusqu'à **3 plaques GN 2/3 de 35,4 x 32,5 cm**. Son **poids est de 25 kg**.

La porte à battant contribue également à réduire l'encombrement et est dotée d'un système de commande mécanique fiable et précis.

La **tension est de 230 V pour une fréquence de 50/60 Hz**.**L'intensité**, quant à elle, est **de 10,8 A** pour une puissance électrique de 2,5 kW. La chambre de cuisson est équipée d'un ventilateur situé sur le côté droit et d'un éclairage intérieur.

Professionnel et résistant, ce **four électrique ventilé à convection à 3 plaques destiné à la restauration** vous permet d'obtenir des résultats exceptionnels et toujours constants dans votre cuisine. Vous pouvez facilement régler la **température de fonctionnement (0 °C à 280 °C)** ou programmer la minuterie grâce à un panneau de commande mécanique vertical.

Optez pour l'optimisation de vos temps de préparation avec le **four électrique à convection à 3 plaques,** idéal pour vous !

Nettoyage et entretien

Le nettoyage du **four électrique à convection à 3 plaques** de Ristoattrezzature est simple et rapide. L'acier inoxydable dont il est fabriqué garantit une hygiène maximale en cuisine, tandis que les **angles intérieurs arrondis** et la **double vitre amovible** permettent de désinfecter correctement chaque centimètre.

Les joints sont amovibles et lavables ; leur excellente qualité garantit une bonne étanchéité dans le temps et une **cuisson sans déperdition de chaleur**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Optez pour le **four électrique ventilé à convection 3 plaques** de Ristoattrezzature pour ses **dimensions compactes**, indispensables aux petites entreprises.

Mais ce n'est pas tout : nos produits sont **100 % « made in Italy** », fabriqués avec des matériaux de haute qualité et soignés dans les moindres détails, sans rien laisser au hasard.

Sa **robustesse est idéale pour supporter le travail continu** des cuisines professionnelles. De plus, vous pourrez le personnaliser en fonction de vos besoins **en achetant dans notre catalogue en ligne toutes les options que vous souhaitez**

. Des plaques et des grilles sont disponibles à l’achat pour compléter votre poste de travail, **découvrez-les dès maintenant**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	630x550x500 mm
Dimensions extérieures	600x520x390 mm
Dimensions intérieures	400x370x250 mm
Distance entre les plaques de cuisson	80 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité des plaques de cuisson	3 354 × 325 mm, gn 2/3
Fréquence	50/60 Hz
Intensité	10.8 A
Poids avec emballage	28 kg
Poids net	25 kg
Puissance électrique	2,5 kW
Température de fonctionnement	0 +280 °C
Tension	230 V