

Four professionnel électrique - double unité - profondeur 60 cm



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9391500

Description brève du produit :

Four électrique commercial à convection pour une utilisation professionnelle quotidienne. Avec une plage de température de 50 à 250°C, quatre niveaux de chauffage et une cuisson assistée par ventilateur, il garantit des résultats homogènes. Il peut être complété par une cuisinière à gaz ou électrique assortie, idéale pour les cuisines professionnelles compactes.

Description du produit :

Ce four électrique de qualité commerciale est un choix pratique pour les restaurants, les cafés, les cuisines d'hôtels et les cantines. Il associe des performances fiables à des commandes simples, afin que votre équipe puisse travailler rapidement et efficacement pendant les périodes de service intense. Grâce à son design compact et à sa construction modulaire, vous pouvez facilement étendre votre ligne de cuisson si nécessaire.

Réglages de chaleur flexibles

Ce four électrique professionnel vous permet de contrôler entièrement le processus de cuisson. Il est doté de deux boutons intuitifs : l'un pour régler la température et l'autre pour sélectionner le mode de chauffage. Vous avez le choix entre la chaleur supérieure, la chaleur supérieure avec ventilateur, la chaleur supérieure et inférieure avec ventilateur ou la chaleur inférieure avec ventilateur. Avec une plage de température comprise entre 50 et 250 °C, ce four convient à tous les usages, du réchauffage en douceur à la cuisson et au rôtissage à haute température.

Utilisation modulaire et efficace

Conçu pour les cuisines professionnelles, ce four s'intègre parfaitement dans une ligne de cuisson Maxima 600. Son principal avantage est sa flexibilité modulaire : vous pouvez l'étendre avec une cuisinière à 4 brûleurs assortie. La chambre du four est adaptée aux récipients et aux grilles GN 1/1 et peut accueillir jusqu'à trois plateaux ou grilles, ce qui facilite la préparation de plusieurs plats à la fois. Le ventilateur intégré assure une répartition homogène de la chaleur pour des résultats constants.

Facile à nettoyer et à entretenir

Le boîtier et la chambre du four sont fabriqués en acier inoxydable durable, ce qui garantit l'hygiène et des performances durables. Les surfaces lisses permettent un nettoyage rapide et simple. Après utilisation, il suffit d'essuyer le four avec un chiffon humide et un détergent doux une fois qu'il a refroidi. Un entretien régulier permet de préserver les performances et l'aspect du four, même en cas d'utilisation quotidienne intensive.

Choisissez ce four commercial à convection si vous souhaitez une solution compacte, extensible et fiable pour la cuisine professionnelle.

Caractéristiques

- Four électrique à convection à usage professionnel
- Plage de température de 50 à 250 °C
- Quatre modes de chauffage pour une cuisson flexible

- Possibilité d'extension avec une cuisinière à 4 brûleurs
- Boîtier et chambre de cuisson en acier inoxydable

Caractéristiques du produit

- Poids net : 37 kg
- Distance entre les plateaux : 7cm
- Dimensions extérieures : B64 x D60 x H59.5cm
- Dimensions intérieures : L53 x P37 x H24cm
- 230V / 50Hz / 1Phase 3000W

Inclus

- *Une grille de four de 53 x 34cm*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an