

Four à convection électrique, contrôle mécanique, 4x GN 1/1

Codes produits :

Référence : 5656TD



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 580
Largeur mm: 686
Profondeur mm: 660
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance KW Electrique: 3,15
Taille & Capacité: 4x GN 1/1, max h84 mm
Plage température four: +50°C - +280°C
Panneau de contrôle: Analogique
Alimentation: Electrique
Poids kg: 37,00
Alimentation 2: Monophasé 230V
Humidificateur: Non
Panneau de commande chaud: Mécanique
Nombre de niveaux: 4
Taille de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Four à convection électrique fabriqué en acier inoxydable. Four à convection avec enceinte de cuisson à coins arrondis et moteur à double ventilateur.

Points forts :

- **Dimensions : 686 x 660 x 580 mm**
- **Puissance totale : 3,15 kW**
- **4x GN 1/1**

Four convection professionnel Four à convection électrique professionnel

Four à convection électrique avec système de ventilation par diffusion. L'appareil de cuisson possède une poignée en acier inoxydable ainsi qu'un interrupteur horaire allant jusqu'à 60 minutes. Thermostat réglable jusqu'à 280 °C maximum. Le four à convection professionnel dispose d'une porte à double vitrage et de rails de guidage amovibles pour plateaux ou grilles.

Aisé d'utilisation et capable de préparer plusieurs mets simultanément, il permet de gagner un temps non-négligeable lors de vos services en cuisine.

Four à convection électrique pour restaurateurs

Four professionnel avec cuisson à convection. Idéal pour cuire : tartes, brioches, choux, meringues et feuilletés. Convient parfaitement à la cuisson des produits fragiles et délicats.

Fonctionnement du four : la chaleur produite par convection est acheminée, de manière homogène, dans l'enceinte de cuisson grâce au double ventilateur. Les modèles de fours à convection sont dotés d'un ventilateur bi-directionnel. Ce petit four à convection compact est construit pour la cuisson de pâtisseries et pains. Son dimensionnement permet de recevoir des plats et plateaux GN 1/1.