

Four électrique à convection 4x GN 1/1-kit 600x400 mm avec humidificateur et 2 turbines

Codes produits :

Référence : GERU411



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 598
Largeur mm: 724
Profondeur mm: 730
Fréquence: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance KW Electrique: 3,3
Taille & Capacité: 4x GN 1/1 - 600x400 mm
Plage température four: +50°C - +300°C
Alimentation: Electrique
Poids kg: 52,00
Alimentation 2: Monophasé 230V
Humidificateur: Oui
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 électrique à convection fabriqué en acier inoxydable (intérieur et extérieur). Four à convection professionnel avec enceinte de cuisson à coins arrondis et moteur à double ventilateur.

Points forts :

- Dimensions : 724 x 730 x 598 mm
- Puissance totale : 3,3 kW
- 230 V monophasé 1F+N
- 4x GN 1/1

Four électrique à convection professionnel

Caractéristiques du four électrique à convection :

- Système de ventilation par diffusion
- Poignée en acier inoxydable
- Interrupteur horaire 60 minutes

- Thermostat réglable jusqu'à 280 °C maximum
- Porte à double vitrage avec verre intérieur amovible
- Rails de guidage amovibles pour plateaux ou grilles
- Plateaux et / ou grilles en option.

Cuisson à convection : elle est indiquée pour cuire tartes, brioches, choux, meringues et feuilletés. Aisé d'utilisation et capable de préparer plusieurs mets simultanément, il permet de gagner un temps non-négligeable los de vos services en cuisine.

Four électrique à convection pour restaurateurs

Fonctionnement du four électrique professionnel : la chaleur produite par convection est acheminée, de manière homogène, dans l'enceinte de cuisson grâce au ventilateur.

Idéal pour cuire : tartes, brioches, choux, meringues et feuilletés. Convient parfaitement à la cuisson des produits fragiles et délicats. Les modèles de fours à convection sont dotés d'un ventilateur bi-directionnel distribuant l'air chaud dans l'ensemble de l'enceinte de cuisson.