# Four à convection électrique 4x GN 1/1 - 60x40 cm avec vapeur directe et système de nettoyage




## Codes produits :

Référence : AIB0070

## Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 705
Largeur (mm): 895
Profondeur (mm): 875
Voltage V: 380 - 415
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 5,25
Taille & Capacité: 4x GN 1/1 / 600x400 mm
Plage température four (°C): max. +280°C ventilé
Panneau de contrôle: Digitale
Puissance kW électrique Four: 5,25
Alimentation: Electrique
Poids kg: 75,4
Alimentation 2: Triphasé 400V
Nombre de niveaux: 4
Taille et/ou nombre de grilles: 600x400mm
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Entrée d'eau: 3/4"
Sortie d'eau: 30 mm
Type de transport: Palette
Espacement entre chaque niveau (mm): 75

**Ce four à convection électrique Mastro, 4x GN 1/1 (60x40 cm), à vapeur directe, dispose d'un système de nettoyage intégré. Il s'utilise en restauration, pour la cuisson des aliments à air chaud et à la vapeur, combinées ou séparées. Particulièrement adapté à la pâtisserie et à la gastronomie, pour les cuissons délicates.**

**Points forts :**

- **Dimensions : 920 x 840 x 700 mm**
- **Puissance totale : 5,25 kW**
- **400V triphasé 3F+N**
- **4x GN 1/1 ou 60x40 cm**

**Ce four à convection électrique Mastro, 4x GN 1/1 (60x40 cm), à vapeur directe, dispose d'un système de nettoyage intégré. Il s'utilise en restauration, pour la cuisson des aliments à air chaud et à la vapeur, combinées ou séparées. Particulièrement adapté à la pâtisserie et à la gastronomie, pour les cuissons délicates.**

**Four mixte vapeur pour pâtisserie et gastronomie**

**Ce four électrique mixte convient à la cuisson de produits fragiles et délicats (tartes, brioches, choux, meringues, feuilletés). Commande humidificatrice automatique ou manuelle pour 4 plateaux, isolation thermique de 50 mm. Double vitrage (4 mm), verre intérieur fixé sur les joints. Crémaillère amovible, distance entre les plateaux 75 mm. Turbines à 2800 tr/min, à inversion automatique. Chambre de cuisson soudée, bords intérieurs arrondis, joint de porte amovible.**

**Ergonomie et panneau de commande**

**Poignée ergonomique et thermique, micro-interrupteur qui arrête les ventilateurs à l'ouverture de la porte. Plage de température de 30 à 280°C, minuterie de 1 à 240 minutes.**

**Construction et fonctions**

**Chambre de cuisson en acier inoxydable, supports bivalents pour plaques 60x40 cm et GN 1/1, pieds réglables, thermostat de sécurité. Ventilateurs à vitesse réglable, 4 niveaux de vitesse. 99 recettes programmables et modifiables, 5 étapes de cuisson par recette. Humidification directe sur le ventilateur, réglable de 0 à 100 %. 4 modes de lavage. Modes de cuisson : mixte, convection et vapeur, y compris delta T. Sonde à cœur équipée de série. Hotte à condensation en option.**

**Caractéristiques**

**4 niveaux, espacement entre niveaux 75 mm, GN 1/1 ou 600x400 mm. Puissance 5,25 kW, triphasé 400V (3F+N). Entrée d'eau 3/4", sortie d'eau 30 mm. Dimensions L x P x H 895 x 875 x 705 mm, poids net 75,4 kg.**

- **Adapté à la pâtisserie et à la gastronomie, cuissons délicates**
- **Commande humidificatrice automatique ou manuelle pour 4 plateaux**
- **Isolation thermique de 50 mm, double vitrage 4 mm**
- **Crémaillère amovible, distance entre plateaux 75 mm**
- **Turbines à 2800 tr/min, à inversion automatique**
- **Chambre de cuisson soudée, bords intérieurs arrondis, joint de porte amovible**
- **Poignée ergonomique et thermique**
- **Micro-interrupteur, arrêt des ventilateurs à l'ouverture de la porte**
- **Plage de température : 30 à 280°C, minuterie 1 à 240 minutes**
- **99 recettes programmables, 5 étapes de cuisson par recette**
- **Humidification directe réglable de 0 à 100 %**
- **4 modes de lavage, modes de cuisson mixte/convection/vapeur/delta T**
- **Sonde à cœur équipée de série**
- **4 niveaux, GN 1/1 ou 600x400 mm, espacement 75 mm**
- **Puissance 5,25 kW, triphasé 400V (3F+N)**
- **Entrée d'eau 3/4", sortie d'eau 30 mm**
- **Dimensions : L x P x H 895 x 875 x 705 mm**
- **Poids net : 75,4 kg**

**Questions fréquentesCe four convient-il à la pâtisserie ?**

**Oui, il est particulièrement adapté aux cuissons délicates (tartes, brioches, choux, meringues, feuilletés).**

**Combien de niveaux a ce four ?**

**4 niveaux de GN 1/1 ou 600x400 mm.**

**Quels modes de cuisson propose ce four ?**

**Mixte, convection et vapeur, y compris la cuisson delta T.**

**Combien de recettes peut-on programmer ?**

**99 recettes, avec 5 étapes de cuisson chacune.**

**Quelle est la puissance de ce four ?**

**Elle est de 5,25 kW, en triphasé 400V.**