

Morue: 5436

**Four électrique digital ventilé 10 plaques de cuisson 60x40 ou GN 1/1 cm vapeur convection 84x91x115h cm 12,7 kW avec sonde à cœur.**



## Description

Choisissez le **four électrique digital ventilé à 10 plaques** de Ristoattrezzature et simplifiez la préparation de vos plats en cuisine. **Solide, robuste et pratique**, ce four est particulièrement adapté à la **pâtisserie**, à la **gastronomie**, aux **pizzerias** et à la **cuisson de la viande, du poisson et du pain**.

Faites confiance à l'expérience et au professionnalisme de Ristoattrezzature pour choisir un élément essentiel de votre cuisine. Le **four électrique digital ventilé à 10 plaques** est conçu pour garantir d'excellentes performances dans tous les domaines de la restauration, en étant capable de **supporter des charges de travail même intenses**.

## Conception et fonctionnement

Notre **four électrique digital ventilé à 10 plaques** garantit un excellent niveau de performances, de fiabilité et de style. Son design linéaire et essentiel le rend particulièrement fonctionnel et

facile à nettoyer. Les **dimensions extérieures sont de 840 x 910 x 1150 mm**, les **dimensions intérieures de 680 x 480 x 840 mm**. Il peut accueillir jusqu'à **10 plateaux de 530x325 mm et 600x400 mm**.

En outre, la **tension est de 400 V à une fréquence de 50/60 HZ**. L'ampérage est de 58 A et la puissance électrique est de 12,7 kW. **Professionnel et performant**, notre four électrique vous permet de :

- **Programmer et mémoriser des recettes.**
- **Régler précisément la vapeur directe**, pour conserver le moelleux de vos rôtis et des plats préférés de vos clients !
- **Détecter la température interne exacte de vos aliments** grâce à la sonde à cœur.
- **Régler la température de 50° C à 280° C** grâce à un écran pratique et être averti de la fin de la cuisson par une alarme sonore.
- **Utilisez des plaques de restauration Gastronorm (GN 1/1)** ou des plaques de boulangerie et de pâtisserie de **60x40 cm**, grâce aux guides bivalents fournis.
- **Maintenez une température homogène**: les deux moteurs de ventilation bidirectionnels surdimensionnés créeront un environnement idéal pour toutes les cuissons.

Complétez votre espace de travail et optimisez vos temps de préparation en choisissant le **four électrique digital ventilé 10 plaques** qui vous convient !

## Nettoyage et entretien

Avec notre **four électrique digital à 10 plaques pour la restauration, le nettoyage et l'entretien** de toutes ses parties n 'ont jamais été aussi rapides et faciles. Deux aspects fondamentaux dans la cuisine.

Le four électrique professionnel de Ristoattrezzature est doté d'une chambre externe et d'une structure entièrement en **acier inoxydable** et ses **angles internes** sont **arrondis**. Enfin, la **vitre intérieure** est **ouvrable**, ce qui permet d'effectuer rapidement et efficacement les opérations d'assainissement et d'entretien courant.

## Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut

Choisir notre **four électrique numérique à soufflerie 10 plaques de cuisson pour restaurants** présente de nombreux avantages. Il s'agit d'un **produit 100% made in Italy, adapté à un travail continu**, comme c'est le cas dans les cuisines professionnelles :

- **Cuisson Delta-T;**
- **sonde à cœur;**
- **fonction de refroidissement en fin de cuisson,**
- **bac de récupération de la condensation sur la porte, ,**
- **vapeur directe,**

- possibilité de programmer jusqu'à 9 recettes.

Sélectionnez les options que vous préférez pour compléter votre four électrique professionnel dans notre catalogue en ligne.

### Dimensions

Dimensions externes	840x910x1150 mm
Dimensions emballage	880x955x1300 mm
Dimensions internes	680x480x840 mm
Distanza teglie	80 mm

### Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Amperaggio	58 A
Capacità teglie	10 600x400 / 10 gn 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Peso	127 kg
Peso lordo	150 kg
Potenza Elettrica	12,7 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +280 °C
Voltaggio	400 V