

Morue: 5574

## Four électrique ventilé 3 plaques GN 2/3 (35,4 x 32,5 cm) convection 60x52x39h cm 2,5 kW



### Description

Complétez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle en choisissant le produit qui vous convient dans notre catalogue en ligne. Le **four électrique ventilé avec 3 plaques à convection** est idéal pour compléter la décoration intérieure de votre établissement et vous offrir des plats parfaitement cuits.

**Robuste, sûr et de grande qualité**, cet équipement professionnel est particulièrement adapté au secteur de la gastronomie pour la **cuisson de pâtisseries, de pizzas, de snacks ou pour la préparation de viandes, de poissons et de pains**. Faites confiance à l'expérience de Ristoattrezzature et garantisiez toujours d'excellentes performances pour votre entreprise.

Voyons maintenant de plus près les caractéristiques techniques du **four électrique à convection 3 plaques de Ristoattrezzature** et les raisons pour lesquelles vous devriez le choisir.

### Conception et fonctionnement

Le **four électrique** à convection 3 plaques de Ristoattrezzature est fiable et sûr. Il s'agit d'un produit **entièrement réalisé en acier inoxydable**: le matériau par excellence des cuisines professionnelles.

**Ledesign est compact, léger et avec des lignes essentielles**: idéal pour faciliter les opérations dans la cuisine, pour être placé dans de petits espaces ou positionné sur des étagères peu profondes.

Les **dimensions extérieures sont de 600x520x390 mm**, les **dimensions intérieures de 400x370x250 mm**. Il peut accueillir jusqu'à **3 plateaux GN 2/3 de 354x325 mm**. Le **pois est de 25 kg**.

La porte à clapet contribue également à l'économie d'espace et est équipée d'une commande mécanique fiable et précise.

La **tension est de 230V avec une fréquence de 50/60 HZ**. L'**ampérage est de 10,8 A** avec une puissance électrique de 2,5 kW. La chambre de cuisson est équipée d'un ventilateur placé sur le côté droit.

Professionnel et durable, le **four électrique à convection à 3 étages pour la restauration** vous permet d'obtenir des résultats exceptionnels et toujours constants dans votre cuisine. Vous pouvez facilement gérer la **température de fonctionnement (0° C + 280° C)** ou régler la minuterie grâce à un panneau de commande mécanique vertical.

Choisissez d'optimiser votre temps de préparation avec le **four électrique ventilé à convection 3 cuves** qui vous convient !

## Nettoyage et entretien

Le nettoyage du **four électrique à convection 3 cuves** de Ristoattrezzature est simple et rapide : l'acier inoxydable qui le compose garantit une hygiène maximale dans la cuisine et les **angles intérieurs arrondis** avec **double vitrage amovible** permettent d'assainir chaque centimètre.

Les joints sont amovibles et lavables, et leur excellente qualité garantit une bonne étanchéité dans le temps et une **cuisson sans perte de chaleur**.

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

Achetez le **four électrique à convection pour 3 cuissons de Ristoattrezzature** pour ses **dimensions compactes**, essentielles pour les petites entreprises.

De plus, nos produits sont **100% fabriqués en Italie** avec des matériaux de haute qualité et une attention particulière aux détails, ne laissant rien au hasard.

Sa **robustesse est idéale pour supporter le travail continu** des cuisines professionnelles ; de plus, vous pouvez le personnaliser selon vos besoins **en achetant toutes les options souhaitées dans notre catalogue en ligne**. Des poêles et des grilles sont disponibles à l'achat pour compléter votre poste de travail, **découvrez-les dès maintenant**.

## Dimensions

Dimensioni esterne	600x520x390 mm
Dimensioni imballo	630x550x500 mm
Dimensioni interne	400x370x250 mm
Distanza teglie	80 mm

### Fiche technique

Alimentazione	Électrique
Amperaggio	10.8 A
Capacità teglie	3 354x325 mm gn 2/3
Frequenza	50/60 Hz
Peso	25 kg
Peso lordo	28 kg
Potenza Elettrica	2,5 kW
Temperatura d'esercizio	0 +280 °C
Voltaggio	230 V