

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