

FOUR CONVECTION MCO WITH GRILL

~~**€ 824,00**~~ **€ 616,97**

marque : maxima

UGS : 09300417
Catégories : Fours à Convection Multifonction

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce four à convection professionnel est un atout pour toute cuisine de boulangerie et de restauration. En utilisant un four à convection, le temps de préparation de vos plats est plus court qu'avec un four traditionnel. Avec ce four à convection, vous pouvez non seulement chauffer, cuire et rôtir les plats, mais aussi les griller. Vous pouvez ainsi préparer de délicieux plats au four, des tartes, des gâteaux et des plats de viande. Le four à convection convient également pour rôtir les légumes et les pommes de terre. Grâce au thermostat, vous pouvez régler la température jusqu'à 300ºC. Si vous souhaitez préparer des plats de viande tendres, vous pouvez choisir une température basse pour que les produits cuisent lentement. Grâce à la minuterie pratique, vous savez exactement quand votre plat est prêt. Vous pouvez régler la minuterie entre 0 et 120 minutes.

De délicieuses grillades

Grâce aux deux ventilateurs, la chaleur de la chambre intérieure émaillée de ce four est efficacement répartie, ce qui garantit une cuisson uniforme des aliments. Le four est également équipé de voyants lumineux pratiques qui indiquent exactement quand la température souhaitée a été atteinte et que les plats peuvent être enfournés. Pour plus de commodité, la porte du four est amovible et dotée d'un double vitrage athermique. Le four à convection est également équipé d'une fonction grill. A l'intérieur du four, vous trouverez quatre plateaux de 43,5 x 31,5 cm, et la distance entre les plateaux est de 7 cm.

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55

- Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé
- Répartition efficace de la chaleur
- Equipé de 2 moteurs
- Porte facilement amovible
- Double vitrage thermique
- Contrôle analogique et minuterie
- Thermostat réglable: 0°C à 300°C
- Indicateurs de température
- Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
- Comprenant 4 plateaux: L435 x P315 mm
- Plateaux à distance de 70 mm
- Sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poids net: 39 kg
- Dimensions: H570 x L595 x P615 mm
- 230V/50Hz/1Phase 2670 Watt + 2000 Watt (Grill)

Rue Masui 96a | info@unimatpro.com | +32 2 327 32 55