Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à convection - vapeur - 4 plateaux (60 x 40 cm) - 400V

Maxima



Description

Dans ce four à convection professionnel, vous pouvez préparer des plats au four, cuire des gâteaux et même faire cuire du poulet. Grâce à l'air chaud soufflé dans le four, les aliments deviennent légers et croustillants. En outre, ce four convient également pour rôtir les pommes de terre, les légumes et la viande. Pour les plats de viande tendres, en revanche, il convient d'utiliser une température plus basse afin de cuire les plats lentement. La porte à double vitrage athermique peut être facilement retirée pour vous permettre d'accéder à vos plats. La chaleur est efficacement répartie dans la chambre intérieure et le four est également équipé d'une fonction vapeur pour cuire les aliments à l'étouffée.

Équipé de quatre plateaux

Le four à convection est livré avec quatre plateaux de 60 x 40 cm, qui s'adaptent parfaitement à l'intérieur du four. La distance entre les plateaux est de 8 cm. Les boutons analogiques permettent de commander facilement le four. Il dispose également d'un thermostat pour des températures comprises entre 0 et 300ºC. Les voyants lumineux indiquent que le four a atteint la bonne température. La minuterie réglable permet de régler les temps de cuisson entre 0 et 120 minutes. De plus, il s'agit d'un modèle durable grâce à sa construction en acier inoxydable et à la chambre intérieure émaillée du four.

Pieds en caoutchouc

Un nettoyage régulier de ce four à convection permet d'éliminer

Caractéristiques

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
facilement les résidus. Avant de commencer le nettoyage, laissez le four refroidir. Nettoyez ensuite l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide. Pour éliminer les salissures tenaces, rien de plus simple : remplissez un bol d'eau et mettez-le dans le four à environ 200ºC. Après la cuisson à la vapeur, utilisez un chiffon humide pour essuyer les parois. Ouvrez également la porte de temps en temps pour la nettoyer correctement. Le four repose sur quatre pieds en caoutchouc pour une meilleure stabilité. Caractéristiques • Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé • Équipé de 2 moteurs • Porte facilement amovible • Double vitrage athermique • Commande analogique et minuterie • Indicateurs de température Caractéristiques du produit • Poids net : 70 kg • Dimensions : L83,4 x P79,6 x H57cm L83,4 x P79,6 x H57cm • Distance entre les plateaux : 8cm • Plage de température : 0-300°C • Minuterie : 0 à 120 minutes • 400V / 50Hz / 3 Phase 6400W Inclus • Quatre plateaux : 60 x 40cm	