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

Four à convection - 4 plateaux - minuterie intégrée - jusqu'à 300°C

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 595 x 615 x 570
- Températures : +0°C à +300°C
- Puissance (kW) : 2.67
- Poids (kg) : 38
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Avec un four à convection, vous pouvez chauffer, cuire et rôtir. C'est pourquoi les fours à convection sont parfaits pour préparer de savoureux ragoûts, des tartes et des plats de viande juteux. Grâce à l'air chaud, qui est distribué dans tout le four par les deux ventilateurs, les plats sont cuits uniformément et en profondeur. Comme vous pouvez régler la température du four jusqu'à 300 °C, vous pouvez décider de la rapidité ou de la lenteur de la cuisson des plats.

Distribution efficace de la chaleur

La chaleur uniformément répartie dans ce four à convection garantit une température constante dans l'ensemble de l'appareil. Les témoins lumineux indiquent que le four a atteint la bonne température. Avec ce four à convection professionnel, le temps de cuisson est plus court qu'avec un four traditionnel. La porte est amovible et dotée d'un double vitrage athermique. L'utilisation est conviviale, grâce aux boutons analogiques et à la minuterie réglable entre 0 et 120 minutes. Ce four à convection est également équipé de quatre plateaux de 43,5 x 31,5 cm.

Fourni avec des pieds en caoutchouc

Le boîtier de ce four est en acier inoxydable et la chambre intérieure est émaillée. Les quatre pieds en caoutchouc assurent la stabilité de l'appareil et l'empêchent de glisser. Le nettoyage de ce four est également une tâche facile et rapide. En le nettoyant

Caractéristiques

Poids (en kg)	38
Référence constructeur	09300420
Nombre de niveaux	10
Système de cuisson	convection
Taille des grilles (en mm)	43.5 x 31.5 cm
Températures	0° - 300° c
Type de branchement	230V
Puissance totale (kW)	2.67
Dimensions extérieures (en mm)	595 x 615 x 570
voltage	230V
dimensions	595 x 615 x 570

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
régulièrement, vous éviterez que les résidus de cuisson soient difficiles à éliminer. Laissez d'abord refroidir le four avant d'en nettoyer l'intérieur avec un chiffon humide. Vous pouvez éliminer les résidus tenaces en plaçant un bol d'eau dans le four et en le chauffant à 200 °C. Laissez-le refroidir à nouveau et laissez les résidus s'enlever à l'aide d'un chiffon humide. Laissez-le refroidir à nouveau et laissez la vapeur détacher les résidus alimentaires. Vous pouvez ensuite l'essuyer avec un chiffon propre. Caractéristiques • Construction en acier inoxydable avec intérieur émaillé • Double vitrage athermique • Commande analogique et minuterie • Thermostat réglable : 0°C à 300°C • Minuterie réglable : 0 à 120 minutes • Pieds en caoutchouc Caractéristiques du produit • Poids net : 38 kg • Dimensions : L59,5 x P61,5 x H57cm : L59,5 x P61,5 x H57cm • Y compris 4 plateaux de L43,5 x P31,5cm • 230V/50Hz/1Phase 2670W • Distance entre les plateaux 70 mm **Autres informations** • Dimensions (mm) : 595 x 615 x 570 • Températures : +0°C à +300°C • Puissance (kW) : 2.67 • Poids (kg) : 38 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	