

# Le Four à pommes de terre

CLASSIC 5000 / 5001



SIMPLICITÉ | ONCTUOSITÉ | RENTABILITÉ



Ces fours aux styles traditionnels ne laisseront pas indifférente votre clientèle. Ils sont la solution idéale si vous êtes à la recherche d'un volume élevé. Ils peuvent cuire des pommes de terre mais également être utilisés pour la préparation des pizzas, des tartes et des viennoiseries... En fait, tout ce que vous pourriez faire cuire dans un four conventionnel !

- Système unique de convection ventilée assurant une cuisson complète et uniforme des produits
- Compartiment de présentation ou de stockage lumineux et chauffant
- Parois intérieures en acier inoxydable de qualité alimentaire dotées d'angles arrondis pour un nettoyage facile
- Ramasse-miettes et grilles amovibles facilitant le nettoyage
- Thermostat de 0° à 250°C et minuteur sonore de 90 minutes.

Utilisation ultra simple, sans eau, ni matière grasse. Vous n'avez qu'à disposer les produits dans le four principal. Après leur cuisson, vous pourrez les transférer au niveau supérieur dans le compartiment de présentation lumineux et chauffant. Ainsi, elles se conserveront au chaud plusieurs heures avant d'être servies tandis que d'autres continueront à cuire dans le four principal. Il est adapté à la vente à emporter et répond aux exigences des snacks, brasseries, restaurants et collectivités !



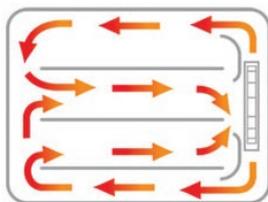
## Caractéristiques

- Four à convection ventilée
- Système unique de circulation de l'air
- Distribution rapide et uniforme
- Isolation élevée
- Pas de déperdition de chaleur
- Thermostat et minuterie
- Revêtement en émail vitrifié ou inox brossé
- Disponible en Noir, Bordeaux, Vert ou Inox Brossé

	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)	Caractéristiques électriques	Capacité totale**	Temps de cuisson
<b>Four 5000</b>	46 x 48 x 61	45	230V/2,1 kW/10A	2x 25U*	~1 H pour 25U*
<b>Four 5001</b>	52 x 56 x 81	55	230V/2,5 kW/12A	2x 50U*	~1 H pour 50U*

\* Pommes de terre de 250g/U / \*\* Four + Compartiment de présentation

SYSTÈME  
UNIQUE DE  
CIRCULATION  
DE L'AIR



## Le plus esthétique !

Leurs finitions en émail vitrifié ne laissera pas votre clientèle indifférente !

Fabricant Distributeur  
**GYRDIS**

95004 Cergy-Pontoise | Tél. +33 (0)1 34 21 85 66 | info@gyrdis.com

