

Le Four à pommes de terre

CLASSIC COMPACT 5003



SIMPLICITÉ | ONCTUOSITÉ | RENTABILITÉ



Ce four au style traditionnel et à l'encombrement réduit, peut non seulement cuire des pommes de terre mais également être utilisé pour la préparation de pizzas, tartes, viennoiseries... Sa compacité et ses 2 bains-marie, vous garantissent une production en un temps record et dans un minimum d'espace.

- Capacité totale de 2x 20 pommes de terre de 250g (four + compartiment de présentation)
- Système unique de convection ventilée assurant une cuisson complète et uniforme des produits
- Compartiment de présentation ou de stockage chauffant et lumineux
- 2 bains-marie d'une capacité de 1/6 en partie haute
- 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.

En proposant différentes garnitures, vous vous différenciez et développez votre activité !

Caractéristiques

- Four à convection ventilée
- 2 bacs Gastronomes 1/6
- Système unique de circulation de l'air
- Distribution rapide et uniforme
- Isolation élevée
- Pas de déperdition de chaleur
- Thermostat et minuterie
- Revêtement en fonte
- Disponible en Noir mat ou Inox Brossé



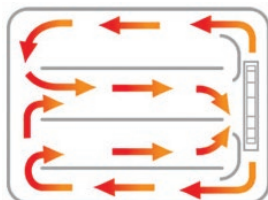
Pommes de terre préconisées : SAMBA

	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)	Caractéristiques électriques	Capacité totale**	Temps de cuisson
Four 5003	45 x 45 x 44	38	230V/2,3kW/11A	2x 20U*	~1H pour 20U*

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



FACE ARRIÈRE



SYSTÈME UNIQUE DE CIRCULATION DE L'AIR

Le plus compact !

Ce four extrêmement compact, vous garantit une production dans un minimum d'espace. Ses deux bains-marie vous permettrons de conserver les sauces au chaud.

