

Le Four à pommes de terre

CLASSIC 5025



SIMPLICITÉ | ONCTUOSITÉ | ÉCONOMIE



Ce four est la solution idéale lorsque vous êtes à la recherche d'un produit d'entrée de gamme performant et de faible encombrement. De qualité égale aux autres fours de la gamme, il répond aux normes CE. Il est adapté à la vente à emporter et aux exigences des snacks, brasseries et restaurants.

- Capacité totale de 2x 25 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
- 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.

D'une 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 chauffant. Ainsi, elles se conserveront au chaud plusieurs heures avant d'être servies, tandis que d'autres continueront à cuire dans le four principal.

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



Caractéristiques

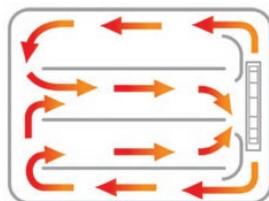
- Four à convection ventilée
- Système unique de circulation de l'air
- Distribution rapide et uniforme
- Isolation élevée, pas de déperdition de chaleur
- Thermostat et minuterie
- Revêtement en fonte noire mate

	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)	Caractéristiques électriques	Capacité totale**	Temps de cuisson
Four 5025	40 x 50 x 65	42	230V/2,45 kW / 12A	2x 25U*	~1H pour 25U*

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



FACE ARRIÈRE



SYSTÈME UNIQUE DE CIRCULATION DE L'AIR

Le moins onéreux !

Ce four permet de proposer des pommes de terre en robe des champs avec une cuisson traditionnelle à moindre coût.

