

# Le Four à pommes de terre

MAJESTY 5002



SIMPLICITÉ | ONCTUOSITÉ | PRODUCTIVITÉ



Ce four de style traditionnel doté de la capacité la plus importante, peut non seulement cuire des pommes de terre mais également être utilisé pour la préparation des pizzas, des tartes et des viennoiseries... En fait, tout ce que vous pourriez cuire dans un four conventionnel !

- Capacité totale de 2x 100 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 pour un nettoyage aisé et une flexibilité de cuisson maximale
- 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 chauffant et lumineux. Ainsi, elles se conserveront au chaud plusieurs heures avant d'être servis, tandis que d'autres continueront à cuire dans le four principal.

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

## Caractéristiques

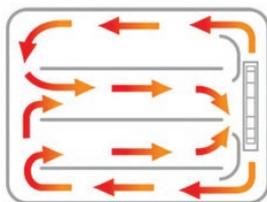
- Four à convection ventilée
- Système unique de circulation de l'air
- Distribution rapide et uniforme
- Isolation élevée
- Pas de déperdition de chaleur
- Thermostat et minuterie
- Revêtement en fonte noire



Pommes de terre pré-cuisinées : SAMBA

	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)	Caractéristiques électriques	Capacité totale**	Temps de cuisson
<b>Four 5002</b>	68,5 x 73,5 x 120	100	400V/5,1 kW/14A	2x 100U*	~1H pour 100U*

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



SYSTÈME UNIQUE DE CIRCULATION DE L'AIR

## Le plus productif !

Ce four de haute capacité permet une production soutenue. Sa facilité d'utilisation et sa présentation sont des atouts supplémentaires.

Fabricant Distributeur  
**GYRDIS**

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

