

Le Four à pommes de terre et viennoiseries

CLASSIC V60



SIMPLICITÉ | ONCTUOSITÉ | RENTABILITÉ



Ce four est le plus innovant et le plus remarquable du marché. Jamais un four de comptoir n'avait atteint une telle qualité. Il assure des performances de cuisson exceptionnelles pour les petits pains, la viennoiserie et même les pommes de terre en robe des champs. Ses fonctionnalités sont optimales, qu'il soit sur le comptoir ou derrière le bar.

Système unique de convection ventilée assurant une cuisson complète et uniforme des produits • Compartiment de présentation ou de stockage lumineux, chauffant et réalisé en verre pour une visibilité à 360° • Système d'humidification pour ne pas dessécher les viennoiseries présentées • 2 portes en verre trempé de part et d'autre du compartiment de présentation, pour un remplissage aisé ou pour du le self-service • Réglage indépendant de la température du four et du compartiment de présentation • Parois intérieures en acier inoxydable de qualité alimentaire dotés d'angles arrondis pour un nettoyage facile • 2 clayettes métalliques amovibles pour un nettoyage aisé et une flexibilité de cuisson maximale • Thermostat de 50° à 250° C et minuteur sonore de 90 minutes.

Ce produit offre un nouveau souffle sur le marché, 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
- 2 clayettes métalliques amovibles
- Thermostat et minuterie sonore
- Revêtement en acier inoxydable
- Verre trempé et acrylique haute qualité

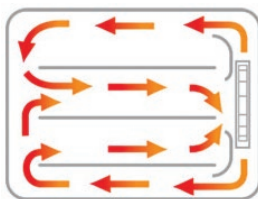


	Dimensions (cm) L x P x H	Poids (kg)	Caractéristiques électriques	Capacité totale**	Temps de cuisson
Four V60	46 x 48 x 64	33	230V/2,95 kW / 13A	2x 40U*	~1H pour 40U*

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



PERMET LE SELF-SERVICE



SYSTÈME UNIQUE DE CIRCULATION DE L'AIR

Le plus économique!

Le seul four avec une visibilité à 360°, à un prix très abordable...

Fabricant Distributeur
GYRDIS

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

