

Four Pâtissier Professionnel avec Humidificateur — Cuisson Précise et Uniforme



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence YXD-8A

Description brève du produit :

Le four pâtissier professionnel AFI COLLIN LUCY avec humidificateur manuel offre une cuisson parfaite et homogène pour pains, gâteaux et viennoiseries. Doté d'une fonction auto reverse, d'une minuterie, et de 4 niveaux, il garantit des résultats moelleux et dorés. Robuste, puissant (6,4 kW), il est idéal pour les artisans boulanger, pâtissiers et les professionnels exigeants.

Description du produit :

Découvrez le **four pâtissier professionnel avec humidificateur manuel** de la marque AFI COLLIN LUCY, conçu pour sublimer vos créations culinaires sucrées et salées ! Cet équipement haut de gamme vous permet d'atteindre une cuisson parfaite, garantissant des pains croustillants, des viennoiseries aérées, et des pâtisseries moelleuses et dorées à souhait.

Grâce à son **humidificateur manuel intégré**, vous contrôlez avec précision le taux d'humidité dans la chambre de cuisson, un facteur clé pour obtenir des résultats optimaux, notamment pour les recettes les plus délicates. L'humidité aide à préserver la texture et la couleur de vos produits, tout en améliorant leur aspect visuel et gustatif.

Le four est doté d'une **fonction auto reverse** (inversion du sens de rotation de la turbine) assurant une répartition homogène de la chaleur pour une cuisson uniforme sur chaque niveau. Avec une **large ouverture vitrée** pour surveiller vos préparations, un thermostat réglable de 50°C à 300°C, et une chambre de cuisson émaillée robuste, ce four répond à toutes les exigences des boulanger, pâtissiers et restaurateurs professionnels.

Caractéristiques :

Électriques

Fonction auto reverse : inversion du sens de rotation de la turbine = excellente distribution de la chaleur

Four à convection avec humidificateur manuel

Minuterie 105 minutes + fonction «continu»

Ouverture de porte à 90°

(permet de sortir facilement les plaques du four)

Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)

Arrêt du moteur à l'ouverture de porte

Chambre de cuisson émaillée

Poignée de porte robuste en inox

Thermostat 50°C-300°C

Équipé de 2 résistances de 3,1 kW chacune

Équipé de 2 ventilateurs

230 V Mono

Livrés avec 4 plaques 600 x 400

Niveaux : 4 x 400 x 600 (plateaux)

Puissance (kW) : 6,4

Poids (kg) : 62

Dim. (mm) L x P x H : 834 x 725 x 572

caractéristiques du produit :