



Four De Remise En Température 5 Niveaux

AIR'T
Ref CFE505RT

- Fabrication française
- Dimensions L 500 P 650 H 650 mm
- Température stabilisée automatiquement

Déclinaison / options : **Inversion du sens d'ouverture de la porte** (+ 124.00 €)

Expédié sous 24h
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



1698.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Four De Remise En Température 5 Niveaux

Ref: CFE505RT

AIR'T



Le four de remise en température convient tout particulièrement aux collectivités, aux restaurants et aux traiteurs. Ils sont conçus pour optimiser la restauration différée. Ce four de remise en température vous offre un très bon rapport qualité prix allié à de nombreux avantages : peu de manipulations en cas de déplacement de l'appareil, commandes simplifiées, stabilité de la température, entretien facilité...



PARFAITEMENT ADAPTÉS POUR DES ORGANISATIONS (CRECHES, CANTINES, SELFS...)

Les fours de remise en température sont idéals pour les **collectivités**. Ils permettent une montée en température maîtrisée et surtout **conforme avec la réglementation**. Vous pouvez adapter votre choix en fonction du nombre de repas que vous avez à traiter.

Par exemple, pour une micro-crèche, un **four 5 ou 7 niveaux** devrait suffire. Nous proposons aussi des **fours de remise en température à 14 et à 20 niveaux** pour les établissements soumis à une fréquentation très importante.



UNE GAMME DE FOURS QUI PERMET UNE MONTÉE EN TEMPÉRATURE TRÈS RAPIDE

Grâce à l'air pulsé du four, vous obtiendrez une **chaleur constante** ce qui permettra ainsi une remise en température de vos aliments **rapide** et surtout **homogène** quelque soit le conditionnement de votre plat (aluminium, carton, inox, polypropylène...).

À titre informatif, des aliments conservés à une température de **+3°C passent à une température de +63°C en moins d'une heure**. Vos aliments seront stabilisés à cette température lorsqu'ils seront servis.



SIMPLICITÉ D'UTILISATION

Cet appareil est équipé d'un **tableau de commande intuitif** qui vous permet de comprendre très facilement les diverses fonctions de celui-ci. Vous pouvez ainsi **adapter facilement vos programmes** en fonction du type d'aliments.

La mise en route est simplifiée grâce à une **commande unique**. Grâce aux **témoins lumineux de l'appareil**, vous pouvez suivre facilement le déroulement du cycle de remise en température choisi.



SÉCURITÉ ET CONFORMITÉ AUX NORMES ALIMENTAIRES

Les fours de remise en température de la marque AIR'T répondent à tous les critères de la législation : manipulation simplifiée, remise en température en moins d'une heure, maintien de température jusqu'au service, entretien facilité grâce aux **moufles étanches à angles rayonnés**... Le **certificat NF Hygiène Alimentaire** est apposé sur chaque appareil et vous garantit une conformité stricte aux règles et aux normes de construction.

Conseils pratiques :

Ce type d'appareil est idéal pour les collectivités qui se fournissent auprès de cuisines centrales comme les établissements scolaires ou les crèches. Vous pouvez vous reposer sur la technologie de ces fours de remise en température et utiliser de votre temps pour d'autres tâches ce qui est un véritable atout lorsqu'on travaille auprès de nombreux enfants ou jeunes adolescents.

Équipement de cuisine complémentaire :

Le micro onde professionnel est un appareil indispensable dans une cuisine d'un établissement de restauration professionnel. Pour garantir votre satisfaction, nous proposons plusieurs références afin que vous puissiez dénicher le [micro onde professionnel](#) qui saura s'intégrer pleinement dans votre établissement. Toutefois celui-ci ne doit pas être utilisé pour du maintien en température et déconseillé dans les structures d'accueil de la petite enfance. Dans ces établissements la solution idéale reste le [four de remise en température](#).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité	De 5 à 34 repas
Nombre de niveaux	5
Dimensions (mm)	L 500 x P 650 x H 650
Puissance	2.5 kW
Finition	Acier inoxydable
Alimentation	230 V monophasé
Fabrication	Française
Dimensions grilles (mm)	380 x 400
Options	Pour les options inversion du sens d'ouverture de la porte - grille fil "panier" inox 380 x 400, veuillez nous contacter directement
Hauteur entre les niveaux	68 mm
Poids	53 Kg
Minuterie	120 minutes
Thermostat multipoints	Oui
Sens d'ouverture de la porte	à droite
Thermostat de sécurité	Oui
Commandes	électromécanique
Température	Jusqu'à 130 °C - programme frite jusqu'à 200 °C

Attention : Le délai 24h n'est pas applicable si vous sélectionnez des options