



FOUR INFRAROUGE MR 280 I



Caractéristiques

Référence	MR 280 I
Dimensions ext. LxPxH	505 x 400 x 320 mm
Dimensions int. LxPxH	360 x 320 x 220 mm
Capacité	28 L
Poids	16 kg
Puissance totale	1 800 W
Résistance de sole	700 W
Grill quartz	1 000 W
Voltage	230 V

Argumentaire

Aussi efficace que les grands modèles, ce **four compact 28 L à convection naturelle et à technologie quartz infrarouge** est équipé :

- de tubes quartz infrarouges
- et d'une résistance de sole blindée.

4 fonctions :

- **Convection naturelle** : les tubes quartz infrarouges et la sole sont tous réglés par thermostat.
- **Four pâtissier** idéal pour les fonds de tartes, gâteaux et gratins. La sole fonctionne à plein régime et les quartz infrarouges sont réglés par le thermostat.
- **Rôtissoire** infrarouge avec tourne-broche pour les poulets grillés, rôtis...
- **Grill** quartz infrarouge indispensable pour dorer, griller ou glacer.

Four multifonction design en inox avec porte double vitrage.

Nettoyage facile : parois latérales inox amovibles.

Équipement : commutateur 4 positions, minuterie 120', thermostat 0-280°C, protège-tubes breveté, voyants de contrôle, grille réversible (4 niveaux de cuisson), plat lèche-frites émaillé, broche.

Option : pierre réfractaire « chamotte » pour la cuisson de pizza, tarte flambée, pain...

Fabriqué en France.

Qu'est-ce que le quartz infrarouge ?

Le **quartz infrarouge** est une résistance en Alféron à l'intérieur d'un tube en silicium **pour cuire par rayonnement (1050°C) comme à la braise de bois : sans préchauffage (250°C en 5 min => économie de temps et d'énergie), sans fumée ni odeur.**

Les infrarouges conservent l'eau naturellement contenue dans les aliments et évitent toute oxydation des graisses. Les aliments gardent ainsi toutes leurs saveurs nutritionnelles, leur goût et leur moelleux. Les plats sont plus digestes et ne perdent pas en volume.

Les tubes quartz infrarouges émettent un **rayonnement infrarouge invisible et inoffensif** qui se rapproche de celui émis par la braise de bois. **Les infrarouges pénètrent à l'intérieur des chairs et se transforment en chaleur à cœur. Cette cuisson plus douce et plus régulière respecte la structure moléculaire des aliments et leurs fibres.** C'est la technologie de cuisson idéale pour rôtir les volailles, griller ou cuire les viandes, poissons légumes, dorer les pâtisseries, cuire le pain, les gâteaux, gratiner les pizzas, lasagnes et autres gratins.

Qu'est-ce que la convection naturelle ?

La convection naturelle est le mode de cuisson verticale : la chaleur est produite par les quartz infrarouges placés en partie supérieure du four et la résistance Incoloy en bas du four (= résistance de sole). **Ces deux types de résistance assurent à eux seuls la circulation de la chaleur dans le four.**

L'air chauffé en bas de l'enceinte du four par la résistance blindée (= sole) **circule vers le haut par convection et cède sa chaleur aux aliments** par l'intermédiaire des parois et de la voûte du four.

Les parois portées à haute température grâce aux quartz infrarouges en haut de l'enceinte émettent la chaleur par rayonnement vers les aliments.

Qu'est-ce que la pierre réfractaire ?

La pierre réfractaire est une **pierre chamotte « spécial pizza »**. **Poreuse et rugueuse**, elle est composée **d'argile et de chamotte** (= argile calcinée). Elle **restitue et accumule la chaleur du four.**

La pizza ou la flammekueche est placée directement sur la pierre posée sur la grille. Grâce à la rugosité de la pierre réfractaire, une fine couche d'air très fine se crée entre la chamotte et la pâte de la pizza ou de la flammekueche. L'excédent d'humidité de la pâte s'évacue et s'évapore dans cette couche d'air. **Résultat** : une pâte à pizza ou flammekueche croustillante avec une garniture juteuse et fondante.