



VEMA PF2095/1

DESCRIPTION :

Le VEMA PF2095/1 est bien plus qu'une simple plancha. C'est un appareil de cuisson professionnel révolutionnaire qui combine les fonctionnalités d'un four ventilé et d'un grill vitrocéramique. Conçu pour les environnements de restauration exigeants tels que les sandwicheries, les food trucks, les brasseries et les cafés, il vous permet de griller, gratiner et chauffer rapidement avec une efficacité maximale.

Polyvalence et Performance : Les Atouts du VEMA PF2095/1

- **Double Fonctionnalité Unique** : Utilisez-le comme un four pour gratiner ou réchauffer vos plats, ou abaissez le couvercle pour l'utiliser comme un grill plancha. Le levier de positionnement du couvercle permet de passer d'une fonction à l'autre instantanément.
- **Surface de Cuisson Vitrocéramique Rainurée** : La plaque supérieure rainurée crée un effet de marquage de grill authentique, idéal pour les viandes, les légumes ou les paninis, tandis que la surface de cuisson en vitrocéramique lisse assure une répartition uniforme de la chaleur.
- **Rapidité et Économie d'Énergie** : La montée en température est quasi instantanée. Les éléments chauffants blindés en acier inoxydable concentrent la chaleur pour une cuisson ultra-rapide et une faible consommation d'énergie.
- **Facilité d'Utilisation et de Nettoyage** : Son corps en acier inoxydable et ses plaques en vitrocéramique se nettoient en un coup de chiffon. Les commandes simples et intuitives (bouton marche/arrêt, voyant de température et thermostat) permettent une prise en main rapide par tout le personnel.
- **Robustesse et Fiabilité** : Conçu pour un usage intensif, le VEMA PF2095/1 est un équipement durable et fiable qui résistera aux rythmes soutenus de la cuisine professionnelle.

Optimisez Votre Service et Réduisez Vos Coûts

En intégrant le VEMA PF2095/1 à votre équipement, vous gagnez en efficacité et en rapidité de service. Sa polyvalence vous permet de préparer une grande variété de plats avec un seul appareil, libérant ainsi de l'espace sur votre plan de travail. Sa faible consommation énergétique contribue également à réduire vos charges d'exploitation sur le long terme.

Caractéristiques techniques

- **Marque :** Vema
- **Modèle :** PF2095/1 (la référence "/1" indique généralement la version avec surface de cuisson rainurée)
- **Type :** Four grill multifonction vitrocéramique
- **Alimentation électrique :** Monophasé 230V / 50-60Hz
- **Puissance :** Variable selon les sources, généralement autour de 1,68 kW à 2,1 kW (la puissance maximale peut varier).
- **Matériaux :**
 - Corps : Acier inoxydable
 - Plaques de cuisson : Vitrocéramique
- **Surface de cuisson :**
 - Dimensions : 40 x 30 cm
 - Type : Plaque inférieure lisse et plaque supérieure rainurée
- **Température :**
 - Thermostat réglable de 0 à 250°C
- **Fonctionnalités :**
 - Double fonction : Grill plancha et four ventilé
 - Système de levier pour ajuster la position du couvercle
 - Ventilation interne
 - Résistances électriques blindées en acier inoxydable
 - Système de chauffage rapide et à faible consommation d'énergie
- **Commandes :**
 - Interrupteur marche/arrêt lumineux
 - Voyant de température
 - Thermostat
- **Dimensions extérieures (L x P x H) :** Environ 50 x 54 x 63 cm
- **Poids net :** Environ 34 kg
- **Avantages clés :**
 - Montée en température instantanée
 - Facilité de nettoyage (système "Easy Cleaning")

- Grande polyvalence pour la préparation de nombreux plats (sandwichs, paninis, viandes, poissons, légumes, etc.)

Foire aux questions :

Quelle est la particularité du VEMA PF2095 ?

Le **VEMA PF2095** est un appareil de cuisson hybride qui combine les fonctions d'un **four ventilé** et d'un **grill plancha**. Cette double fonctionnalité vous permet de griller, de dorer ou de réchauffer des sandwichs, des viandes ou des légumes, tout en utilisant la cavité interne pour gratiner, cuire ou réchauffer d'autres plats simultanément.

Le VEMA PF2095 peut-il faire des paninis ?

Oui, il est parfaitement adapté à la préparation de paninis, de sandwichs chauds ou de toasts. Grâce à sa plaque supérieure rainurée et à son système de pression, il crée un marquage de grill authentique et chauffe le sandwich de manière uniforme et rapide.

Le nettoyage est-il facile ?

Oui, l'entretien est très simple. La plaque de cuisson est en **vitrocéramique**, un matériau lisse et non poreux qui se nettoie facilement avec un simple racloir et un chiffon humide. Le corps de l'appareil en acier inoxydable et la cavité du four sont également conçus pour un nettoyage rapide, ce qui est un atout en cuisine professionnelle.

Quelle est la capacité du four ?

La capacité du four est adaptée aux besoins d'une petite à moyenne production. La cavité est suffisamment spacieuse pour accueillir des plats ou des assiettes et les réchauffer rapidement. Les dimensions intérieures sont conçues pour optimiser l'espace, ce qui rend l'appareil idéal pour les comptoirs ou les espaces restreints.

Comment fonctionne le système de chauffe ?

Le VEMA PF2095 utilise des résistances blindées en acier inoxydable pour un **chauffage rapide et uniforme**. Le thermostat réglable permet de contrôler la température pour les deux fonctions (four et grill), assurant une cuisson parfaite pour chaque type d'aliment. Cette efficacité énergétique permet également de réduire votre consommation électrique.