



603952 (EPRPROBTD)

Four à cuisson accélérée GourmeXpress, (5.8 kW) avec double magnétron 380-415V/3N/50Hz

Caractéristiques principales

- Température réglable de 30° à 280°C
- Vitesse d'impact d'air chaud réglable de 10% à 100% (palier de 10%)
- Puissance du micro-ondes réglable de 0% à 100% (palier de 10%). Peut être utilisé avec 0% de M.O comme four convection.
- Facile à utiliser grâce à son écran tactile. Jusqu'à 1024 recettes peuvent être enregistrées
- Port USB pour transfert des données.
- Affichage du compte à rebours et buzzer avec volume réglable à la fin du cycle (ou phase en cas de recettes multiphases).
- Pour chaque recette, création de phase de cuisson multiples avec des combinaisons de température, M.O, impact d'air chaud.
- Le GourmeXpress peut être installé sans hotte d'extraction.
- Pour une gestion plus facile des recettes, chaque recette peut être associée à :
 - un dossier dédié exemple petit-déjeuner, déjeuner, dîner etc...
 - une image personnalisée
 - un code-barres lisible avec lecteur de code-barres (disponible en accessoire optionnel PNC)
- [NOT TRANSLATED] GourmeXpress+ high power High Speed Oven is the solution for fast and consistent cooking (and reheating) results on different types of products for complete meals (frozen products, breaded products, proteins) but also pastry, hot snacks, appetizers, and much more.
- [NOT TRANSLATED] GourmeXpress+ high power High Speed Oven guarantees high speed cooking results thanks to the combination of :
 - Convection
 - Microwave
 - Impingement (hot air jets)

Construction

- Protection IPX3.
- Plaques supérieures et inférieures (jet d'air chaud) amovibles faciles à nettoyer.
- Pieds réglables
- Poignée ergonomique
- Filtres catalytiques amovibles et remplaçables
- Filtres d'air facile d'accès
- Solution compact équipé d'une large chambre de cuisson (17 litres).
- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304
- Rangement à pelle sur le dessus du four.





Un accent sur la durabilité

Certifications et reconnaissances



Système international d'acceptation mutuelle des rapports d'essai et des certificats concernant la sécurité des composants, des équipements et des produits électriques et électroniques.



produit évalué par le fabricant et jugé conforme aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



En savoir plus :
Certificats ISO
[Reconnaitances d'Electrolux Professional](#)

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026/10/20

2/5

Spécifications techniques

Électrique

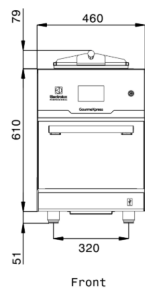
Voltage :	380-415 V/3N ph/50 Hz
Ampère :	14.5 A
Total Watts :	5.8 kW
Type de prise	Câble sans prise

Informations générales

Capacité nette:	17 lt
Température de fonctionnement :	30 °C MIN; 280 °C MAX
Largeur chambre de cuisson :	317 mm
Hauteur chambre de cuisson :	193 mm
Profondeur chambre de cuisson :	294 mm
Largeur extérieure	460 mm
Profondeur extérieure	710 mm
Hauteur extérieure	660 mm
Poids net :	81 kg
Poids brut :	107 kg
Poids d'expédition (net) :	90.95 kg
Hauteur brute :	740 mm
Largeur brute :	560 mm
Profondeur brute :	760 mm
Volume brut :	0.31 m ³

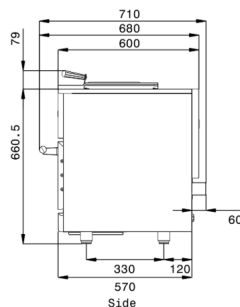
Schémas d'installation

Avant



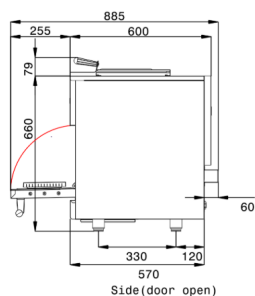
Front

Côté



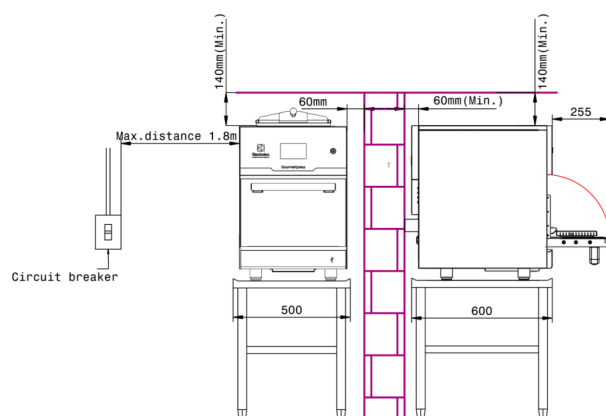
Side

Dessus



Side (door open)

Distances



EI = Connexion électrique

EO = Sortie électrique

Accessoires

Accessoires inclus

Code PNC	Description	Quantité
653816	Plateau antiadhésif en téflon à rebords pour GourmeXpress	1
653817	Plateau téflon pour produits surgelés pour Gourmexpress	1
653819	Pelle en aluminium pour GourmeXpress	1

Détergents recommandés

Code PNC	Description
0S2882	S02 Dégraissant pour fours et SpeedDelight. Spécifique pour le nettoyage des chambres de cuisson de GourmeXpress et SpeedDelight. Actif jusqu'à 50°C maximum. Pack de 6 bouteilles (750 ml) avec pulvérisateur.