

**Restapro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Four à convection - 28 litres



Garantie étendue à 2 ans



### Caractéristiques techniques

Dimensions en mm L x P x H : 460 x 550 x 355

Poids en KG : 20

Puissance en Watts : 1500

| Description   | Caractéristiques                        |
|---|---|
| Four à convection - 28 Litres   | Puissance (kW) 1,5                      |
| Four à convection 28 L  | Référence 24180                         |
| Thermostat 0-270°C  | constructeur                            |
| Thermo- ventilateur   | Nombre de niveaux 4                     |
| Echelles inox amovibles 4 niveaux   | Système de cuisson convection           |
| Porte double vitrage  | Taille des grilles 310 x 315            |
| Livré avec 2 grilles (dim. : 310 x 315 mm) et 1 plat à pâtisserie   | Températures 0° c - 270° c              |
| Volume : 28 litres  | Type de branchement Monophasé           |
| Alimentation : 230V/1/T   | Puissance totale (kW) 1,5               |
| Dimensions ext. (L x P x H) : 460 x 550 x 355 mm  | hauteur_cm 35.5                         |
| Dimensions int. (L x P x H) : 320 x 325 x 265 mm  | Dimensions 460 x 550 x 355              |
| Puissance : 1500 W  | extérieures                             |
|   | voltage 230 V                           |
| Le four à convection est idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiserie, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...). Il Convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés. | <b>Garantie étendue à 2 ans incluse</b> |
| Le four à convection professionnel, monte très rapidement en température : 270°C en 12 minutes pour une cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte.   |   |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description  | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p>Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés surgelés (exemple : 16 min à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés).</p> <p>Ce four à convection de 28 litres est équipé d'un thermostat allant jusqu'à 270°C, d'un thermo ventilateur, échelles en inox amovibles de 4 niveaux et d'une porte double vitrage transparente afin de toujours avoir un oeil à l'intérieur de la chambre de cuisson.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm L x P x H : 460 x 550 x 355<br/>Poids en KG : 20<br/>Puissance en Watts : 1500</p> |                  |