

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Four à convection vertical - 28 litres



Garantie étendue à 2 ans


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm L x P x H : 370 x 535 x 495

Poids en KG : 20

Puissance en Watts : 1500

Description	Caractéristiques
Four à convection vertical - 28 Litres Four à convection 28 L Vertical Thermostat 0-270°C	Puissance (kW) 1,5
Thermo- ventilateur	Référence 24180V constructeur
Echelles inox amovibles 5 niveaux	Nombre de niveaux 5
Porte double vitrage	Système de cuisson convection
Livré avec 2 plaques de cuisson perforées (255 x 310 mm) et 1 plat ramasse-miettes.	Taille des grilles 255 x 310
Volume : 28 litres	Températures 0° c - 270° c
Alimentation : 230V/1/T	Type de branchement Monophasé
Dimensions ext. (L x P x H) : 370 x 535 x 495 mm	Puissance totale (kW) 1,5
Dimensions int. (L x P x H) : 270 x 330 x 320 mm	hauteur_cm 49.5
Puissance : 1500 W	Dimensions 370 x 535 x 495 extérieures
	voltage 230 V
	<b>Garantie étendue à 2 ans incluse</b>
Le four à convection professionnel 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.	
Ce four à convection vertical, monte très rapidement en	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>température : 270°C en 12 mm pour une cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte. 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 vertical de 28 litres est équipé d'un thermostat allant jusqu'à 270°C, d'un thermo ventilateur, échelles en inox amovibles de 5 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 : 370 x 535 x 495 Poids en KG : 20 Puissance en Watts : 1500</p>	