

**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<br>Four à convection 28 L Vertical<br>Thermostat 0-270°C   | Puissance (kW) 1,5                        |
| Thermo- ventilateur   | Référence 24180V<br>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<br>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<br/>Poids en KG : 20<br/>Puissance en Watts : 1500</p> |                  |