

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four 3 niveaux 450 x 340 mm torcello manuel - 3,2 kw - 280 c - monophasé**

**Caractéristiques techniques**

Températures Maximum : 280°C

Nombre de niveaux : 3

Système de cuisson : Air pulsé + humidificateur

Programmation : Mécanique

Puissance en kw : 3,2

Dimensions extérieures L x P x H : L 560 x P 602 x H 455 mm

Type de branchement : Monophasé

Description	Caractéristiques
Four 3 niveaux 450 x 340 mm torcello manuel - 3,2 kw - 280 c - monophasé	Puissance (kW) 3,2
Four 03 Niveaux 450 x 340 mm Torcello Manuel	Référence T033MHTEVVE
T033 MHT.EV Four à Air Pulsé Mécanique	constructeur
3 Niveaux 450 x 340 mm	Nombre de niveaux 3
GN 2/3	Système de cuisson humidificateur
Distance entre les Niveaux : 75 mm	Taille des grilles 450 x 340
Température Maxi : 280° C	Températures 30° c - 280°c
Puissance : 3,2 Kw	Type de branchement Monophasé
230 V/1/N	Puissance totale (kW) 3,2
Tension : 50/60 Hz	Dimensions 560 x 602 x 455
Dotation : 3 Plaques Aluminium 450 x 340 x 20 mm	extérieures
Porte Non Réversible	voltage 230V/1/50Hz
Dim Ext : L 560 x P 602 x H 455 mm	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
Poids : 31 Kg Dim avec Emballage : L x P x H mm	
31 Kg	
La gamme TORCELLO assure une fiabilité totale, des résultats garantis de qualité et de perfection, Fours à convection conçus pour faire dorer et croustiller le pian surgelé, cuire les croissants et les pâtisseries fines.	
Idéal pour les magasins de proximité, les cafés, les snacks bars, les hôtels, et les stades de sport, car la taille compacte du four optimise l'espace de travail en garantissant une productivité élevée et une cuisson rapide, homogène et parfaite.	
Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox	
Moteur hélice de ventilation puissantes	
Moteur avec inversion de marche	
Eclairage intérieur	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Porte à double vitrage, étanchéité totale Glissières spéciale pour GN 2/3 (option) Résistance à haute performance Système d'humidification Chambre de cuisson avec angle arrondi Nettoyage facile de la chambre Circulation de l'air optimal Version multifonction</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Températures Maximum : 280°C Nombre de niveaux : 3 Système de cuisson : Air pulsé + humidificateur Programmation : Mécanique Puissance en kw : 3,2 Dimensions extérieures L x P x H : L 560 x P 602 x H 455 mm Type de branchement : Monophasé</p>	