

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection - 28 litres


Garantie 2 ans sur les pièces


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 Four à convection 28 L Thermostat 0-270°C	Référence constructeur 24180
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. 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. Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés surgelés (exemple : 16 min à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés). 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. Livré avec 2 grilles (dim. : 310 x 315 mm) et 1 plat à pâtisserie Volume : 28 litres Alimentation : 230V/1/T Dimensions ext. (L x P x H) : 460 x 550 x 355 mm Dimensions int. (L x P x H) : 320 x 325 x 265 mm Puissance : 1500 W	Nombre de niveaux 4 Programmation Mécanique Système de cuisson convection Taille des grilles (en mm) 310 x 315 Températures 0° c - 270° c Type de branchement Monophasé Puissance totale (kW) 1,5 Dimensions extérieures (en mm) 460 x 550 x 355 voltage 230 V
Garantie 2 ans sur les pièces incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Porte double vitrage	
Echelles inox amovibles 4 niveaux	
Thermo- ventilateur	
<u>Autres informations</u>	
Dimensions en mm L x P x H : 460 x 550 x 355	
Poids en KG : 20	
Puissance en Watts : 1500	