

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.	Nombre de niveaux 4
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.	Programmation Mécanique
Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés surgelés (exemple : 16 min à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés).	Système de cuisson convection
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.	Taille des grilles (en mm) 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	Dimensions extérieures (en mm) 460 x 550 x 355
Dimensions int. (L x P x H) : 320 x 325 x 265 mm	voltage 230 V
Puissance : 1500 W	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
<p>Porte double vitrage</p> <p>Echelles inox amovibles 4 niveaux</p> <p>Thermo- ventilateur</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm L x P x H : 460 x 550 x 355</p> <p>Poids en KG : 20</p> <p>Puissance en Watts : 1500</p>	