

**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 2 ans sur les pièces


**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																						
<p>Four à convection vertical - 28 Litres Four à convection 28 L Vertical Thermostat 0-270°C</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>Ce four à convection vertical, monte très rapidement en 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>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.</p> <p>Livré avec 2 plaques de cuisson perforées (255 x 310 mm) et 1 plat ramasse-miettes.</p> <p>Volume : 28 litres Alimentation : 230V/1/T Dimensions ext. (L x P x H) : 370 x 535 x 495 mm</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">24180V</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">5</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td style="text-align: right;">Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td style="text-align: right;">convection</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td style="text-align: right;">255 x 310</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">0° c - 270° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">1,5</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">370 x 535 x 495</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">230 V</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Garantie 2 ans sur les pièces incluse</b></td> </tr> </table>	Référence constructeur	24180V	Nombre de niveaux	5	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	convection	Taille des grilles (en mm)	255 x 310	Températures	0° c - 270° c	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	1,5	Dimensions extérieures (en mm)	370 x 535 x 495	voltage	230 V	<b>Garantie 2 ans sur les pièces incluse</b>	
Référence constructeur	24180V																						
Nombre de niveaux	5																						
Programmation	Mécanique																						
Système de cuisson	convection																						
Taille des grilles (en mm)	255 x 310																						
Températures	0° c - 270° c																						
Type de branchement	Monophasé																						
Puissance totale (kW)	1,5																						
Dimensions extérieures (en mm)	370 x 535 x 495																						
voltage	230 V																						
<b>Garantie 2 ans sur les pièces incluse</b>																							

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Dimensions int. (L x P x H) : 270 x 330 x 320 mm Puissance : 1500 W</p> <p>Porte double vitrage</p> <p>Echelles inox amovibles 5 niveaux</p> <p>Thermo- ventilateur</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>	