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

Four à convection bi-directionnel 4 niveaux 460x340 mm gamme burano

Description

Le four à air pulsé bi-directionnel Burano est spécialement conçu pour assurer une cuisson homogène, dorée et croustillante du pain congelé, des viennoiseries et des pâtisseries fines.
Parfaitement adapté aux boulangeries, cafés, snacks, hôtels et espaces de restauration rapide, ce modèle compact optimise la place en cuisine tout en garantissant une efficacité maximale grâce à une cuisson rapide, précise et uniforme.

Système de Commande Électromécanique

Panneau de commande électromécanique simple, efficace et rapide à prendre en main.
Moteur puissant offrant une performance élevée.
Ventilation réversible bi-directionnelle permettant une répartition uniforme de la chaleur.
Régulation de l'humidité pour ajuster le taux d'hydratation selon les besoins de chaque recette.
Éclairage halogène pour un contrôle visuel précis du processus de cuisson.
Information Techniques :
- Dimensions extérieures (en mm): 600x713x577

Caractéristiques

Référence constructeur	B043MIHAER
Nombre de niveaux	4
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	humidificateur
Taille des grilles (en mm)	niveaux 460x340
Températures	260°C
Type de branchement	Monophasé
DIRECT USINE	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	600 x 713 x 577

Garantie 1 an sur les pièces incluse