

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection 4 niveaux 600x400 mm gn 1/1 gamme burano


Description	Caractéristiques																												
<p>Le four à convection Burano a été conçu pour garantir une cuisson homogène et dorée du pain surgelé, des viennoiseries et des pâtisseries fines.</p> <p>Parfait pour les supérettes, cafés, snacks, hôtels et stades, son format optimisé permet d'exploiter l'espace tout en garantissant une production rapide, efficace et uniforme.</p> <p>Caractéristiques Principales</p> <p>Châssis et chambre de cuisson en acier inox pour une résistance et une durabilité accrues.</p> <p>Moteur et ventilateur de grande puissance pour une diffusion optimale de la chaleur.</p> <p>Système de ventilation bi-directionnel assurant une cuisson homogène sur tous les niveaux.</p> <p>Éclairage halogène pour une surveillance facile des cuissons.</p> <p>Porte à double vitrage garantissant une isolation thermique efficace et une sécurité renforcée.</p> <p>Système d'humidification intégré pour un meilleur contrôle du taux d'humidité.</p> <p>Angles arrondis dans la chambre de cuisson facilitant le nettoyage et l'entretien.</p> <p>Résistance performante pour une montée en température rapide.</p> <p>Unité de paramétrage en °C ou °F pour plus de flexibilité.</p> <p>Système de verre interne démontable simplifiant le nettoyage.</p> <p>Structure d'isolation thermique optimisée pour une consommation énergétique réduite.</p> <p>Commande électromécanique rapide et intuitive.</p> <p>Information Techniques :</p>	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>6,7</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>B04MIHAER</td> </tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>577</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>humidificateur</td> </tr> <tr> <td>Profondeur</td> <td>782</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>niveaux 600x400 - GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>260°C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>800 x 782 x 577</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Non</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Puissance (kW)	6,7	Référence constructeur	B04MIHAER	Largeur (en cm)	800	Hauteur (mm)	577	Nombre de niveaux	4	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Profondeur	782	Taille des grilles (en mm)	niveaux 600x400 - GN 1/1	Températures	260°C	Type de branchement	Triphasé	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 782 x 577	Système de lavage intégré	Non
Puissance (kW)	6,7																												
Référence constructeur	B04MIHAER																												
Largeur (en cm)	800																												
Hauteur (mm)	577																												
Nombre de niveaux	4																												
Programmation	Mécanique																												
Système de cuisson	humidificateur																												
Profondeur	782																												
Taille des grilles (en mm)	niveaux 600x400 - GN 1/1																												
Températures	260°C																												
Type de branchement	Triphasé																												
DIRECT USINE	Oui																												
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 782 x 577																												
Système de lavage intégré	Non																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
- Dimensions extérieures (en mm): 800x782x577	