

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four 3 niveaux gn 2/3 450 x 340 mm torcello manuel - 3,1 kw - 260 c - monophasé



Caractéristiques techniques

Températures Maximum : 260 °C

Nombre de niveaux : 3

Système de cuisson : Convection

Programmation : Mécanique

Puissance en kw : 3,1

Dimensions extérieures L x P x H : L 560 x P 602 x H 455 mm

Type de branchement : Monophasé

Description	Caractéristiques
Four 3 niveaux gn 2/3 450 x 340 mm torcello manuel - 3,1 kw - 260 c - monophasé	Référence constructeur T033MVE
Four 03 Niveaux GN 2/3 450 x 340 mm,	Nombre de niveaux 3
Distance entre les Niveaux : 75 mm,	Programmation Mécanique
Température Maxi : 260°C	Système de cuisson humidificateur
Puissance : 3,1 Kw	Taille des grilles (en mm) 450 x 340
Voltage : - 230 V/1/N	Températures 30° c - 260° c
Tension : 50/60 Hz	Type de branchement Monophasé
Dotation : 4 Plaques Aluminium 450 x 340 x 20 mm	Puissance totale (kW) 3,1
Porte Non Réversible	Dimensions extérieures (en mm) 560 x 602 x 455
Dim Ext : L 560 x P 602 x H 455 mm	voltage 230V/1/50Hz
Poids : 31 Kg Dim avec Emballage	Garantie 1 an sur les pièces incluse
La gamme TORCELLO assure une fiabilité totale, des résultats garantis de qualité et de perfection, Fours à convection conçus pour faire dorer et croustiller le pain surgelé, cuire les croissants et les pâtisseries fines.	
Idéal pour les magasins de proximité, les cafés, les snacks bars, les hôtels, et les stades de sport, car la taille compacte du four optimise l'espace de travail en garantissant une productivité élevée et une cuisson rapide, homogène et parfaite.	
Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox	
Moteur hélice de ventilation puissantes	
Moteur avec inversion de marche	
Eclairage intérieur	
Porte à double vitrage, étanchéité totale	
Glissières spéciale pour GN 2/3 (option) -Résistance à haute performance	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Système d'humidification Chambre de cuisson avec angle arrondi Nettoyage facile de la chambre Circulation de l'air optimal Version multifonction <u>Autres informations</u> Températures Maximum : 260 °C Nombre de niveaux : 3 Système de cuisson : Convection Programmation : Mécanique Puissance en kw : 3,1 Dimensions extérieures L x P x H : L 560 x P 602 x H 455 mm Type de branchement : Monophasé	