

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four 3 niveaux 600 x 400 mm torcello digital - 3,3 kw - 260 c - monophasé**

**Caractéristiques techniques**

Températures Maximum : 260 °C

Nombre de niveaux : 3

Système de cuisson : Air pulsé + humidificateur

Programmation : Electronique

Puissance en kw : 3,3

Dimensions extérieures L x P x H : L 750 x P 671 x H 455 mm

Type de branchement : Monophasé

Description	Caractéristiques
Four 3 niveaux 600 x 400 mm torcello digital - 3,3 kw - 260 c - monophasé	Puissance (kW) 3,3
Four 03 Niveaux 600 x 400 mm Torcello Digital	Référence T03DI200VE
T03 DI.200 Four à Air Pulsé Électronique 3 Niveaux 600 x 400 mm	constructeur
GN 1/1 1 Moteur/Ventilateur Diamètre : 200 mm	Nombre de niveaux 3
Distance entre les Niveaux : 75 mm	Programmation digitale
Température Maxi : 260° C	Système de cuisson humidificateur
Puissance : 3.3 Kw	Taille des grilles 600 x 400
230 V / 1 N	Températures 30° c - 260° c
Tension : 50/60 Hz	Type de branchement Monophasé
Porte Non Réversible	Puissance totale (kW) 3,3
Dim Ext : L 750 x P 671 x H 455 mm	Dimensions 750 x 671 x 455
Poids : 42 Kg	extérieures
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.	voltage 230V/1/50Hz
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.	Système de lavage Non
Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox	intégré
Moteur hélice de ventilation puissantes	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
99 programmes de cuisson avec 3 phases de cuisson pour chaque programmable	
Eclairage intérieur	
Porte à double vitrage, étanchéité totale	
Glissières spéciale pour GN 2/3 (option) -Résistance à haute	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>performance</p> <p>Système d'humidification manuel ou automatique</p> <p>Chambre de cuisson avec angle arrondi</p> <p>Nettoyage facile de la chambre</p> <p>Circulation de l'air optimal- 1 ou 2 moteurs avec inversion de marche. La commande numérique à 99 programmes, le port USB et 6 menus favoris garantissent une qualité et des temps de cuisson normalisés, optimisant ainsi l'organisation du travail.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Températures Maximum : 260 °C</p> <p>Nombre de niveaux : 3</p> <p>Système de cuisson : Air pulsé + humidificateur</p> <p>Programmation : Electronique</p> <p>Puissance en kw : 3,3</p> <p>Dimensions extérieures L x P x H : L 750 x P 671 x H 455 mm</p> <p>Type de branchement : Monophasé</p>	