

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four 4 niveaux 600 x 400 mm torcello digital - 6,7 kw - 260 c - universel

Caractéristiques techniques

Températures Maximum : 260 °C

Nombre de niveaux : 4

Système de cuisson : Air pulsé + humidificateur

Programmation : Electronique

Puissance en kw : 6,7

Dimensions extérieures L x P x H : L 750 x P 673 x H 553 mm

Type de branchement : Universel

Description	Caractéristiques
Four 4 niveaux 600 x 400 mm torcello digital - 6,7 kw - 260 c - universel	Puissance (kW) 6,7
Four 04 Niveaux 600 x 400 mm Torcello Digital	Référence T04DI200VE
T04 DI.200 Four à Air Pulsé Électronique 4 Niveaux 600 x 400 mm	constructeur
GN 1/1 2 Moteurs/Ventilateurs Diamètre : 200 mm	Nombre de niveaux 4
Distance entre les Niveaux : 75 mm	Programmation digitale
Température Maxi : 260° C	Système de cuisson humidificateur
Puissance : 6.7 Kw	Taille des grilles 600 x 400
Voltage : 400 V/3/N	Températures 30° c - 260° c
Tension : 50/60 Hz	Type de branchement Universel
Porte Non Réversible	Puissance totale (kW) 6,7
Dim Ext : L 750 x P 673 x H 553 mm	Dimensions 750 x 673 x 553
Poids : 50 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	Garantie constructeur 1 an incluse
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 Système d'humidification manuel ou automatique Chambre de cuisson avec angle arrondi Nettoyage facile de la chambre 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>Autres informations</p> <p>Températures Maximum : 260 °C Nombre de niveaux : 4 Système de cuisson : Air pulsé + humidificateur Programmation : Electronique Puissance en kw : 6,7 Dimensions extérieures L x P x H : L 750 x P 673 x H 553 mm Type de branchement : Universel</p>	