

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection bi-directionnel 3 niveaux 346 x 260 mm gamme torcello


Description	Caractéristiques
Fours à convection conçus pour obtenir un doré et un croustillant uniformes sur le pain surgelé, la cuisson de croissants et de pâtisseries délicates. Idéals pour les commerces de proximité, les cafés, les snack-bars, les hôtels et les stades, où la taille compacte du four optimise l'espace de travail et garantit une productivité élevée avec une cuisson rapide, homogène et parfaite. Commande numérique avec 99 programmes, optimisant l'organisation du travail. Contrôle numérique 99 programmes – Système de ventilation réversible bidirectionnel – Régulation numérique de l'injection d'eau – Réglage automatique du préchauffage – Tuyau de vidange dans la chambre de cuisson – 4 cycles de cuisson pour chaque programme – Éclairage halogène – Moteur puissant – Régulation numérique de l'humidité Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 465x620x455	Référence constructeur T032DIHAAR
	Nombre de niveaux 3
	Programmation digitale
	Système de cuisson humidificateur
	Taille des grilles (en mm) 3 niveaux 346x260
	Températures 260°C
	Type de branchement Monophasé
	DIRECT USINE Oui
	Dimensions extérieures (en mm) 465 x 620 x 455
	Garantie 1 an sur les pièces incluse