

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four à convection 3 niveaux - 346x260 mm gamme torcello**


Description	Caractéristiques																		
<p>Découvrez le four à convection Torcello, conçu pour offrir une cuisson homogène et rapide grâce à son système d'air pulsé performant. Idéal pour les professionnels de la restauration, ce four compact mais puissant garantit une efficacité énergétique et une facilité d'entretien inégalées.</p> <p>3 niveaux de cuisson : optimisés pour des plaques de 346x260 mm (GN2/3 en option). Réglage de la température : en °C ou °F pour plus de flexibilité.</p> <p>Puissance de 2,9 kW : garantit une montée en température rapide et efficace. Température maximale de 260°C : idéale pour une large gamme de préparations culinaires. Cuisson par convection : assure une distribution homogène de la chaleur de 30°C à 260°C.</p> <p>Moteur avec inversion de marche bi-directionnel : améliore la circulation de l'air et la qualité de cuisson. Système d'humidification : permet de maintenir une texture parfaite pour tous types d'aliments. Porte à double vitrage : garantit une isolation thermique efficace et une sécurité accrue.</p> <p>Chambre de cuisson en acier inox : résistante et facile à nettoyer. Angles arrondis : facilitent le nettoyage et évitent l'accumulation de résidus. Système de verre interne démontable : simplifie le nettoyage en profondeur.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>T032M00AAR</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>humidificateur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>3 niveaux 346x260 mm</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>260°C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>465 x 570 x 455</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Référence constructeur	T032M00AAR	Nombre de niveaux	3	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Taille des grilles (en mm)	3 niveaux 346x260 mm	Températures	260°C	Type de branchement	Monophasé	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	465 x 570 x 455
Référence constructeur	T032M00AAR																		
Nombre de niveaux	3																		
Programmation	Mécanique																		
Système de cuisson	humidificateur																		
Taille des grilles (en mm)	3 niveaux 346x260 mm																		
Températures	260°C																		
Type de branchement	Monophasé																		
DIRECT USINE	Oui																		
Dimensions extérieures (en mm)	465 x 570 x 455																		

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 465x570x455	