

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection 3 niveaux - 450x340 mm gamme torcello


Description	Caractéristiques																		
<p>Le four à convection Torcello est conçu pour les professionnels de la restauration souhaitant un appareil performant, éco-énergétique et facile à entretenir. Grâce à son système d'air pulsé et à son moteur puissant avec inversion de marche, il assure une cuisson homogène et rapide.</p> <p>Caractéristiques Principales</p> <p>Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et durabilité.</p> <p>Moteur et hélice de ventilation plus puissants : circulation optimale de l'air.</p> <p>Moteur avec inversion de marche bi-directionnel : améliore la qualité de cuisson.</p> <p>Éclairage intérieur halogène : meilleure visibilité des préparations.</p> <p>Porte à double vitrage, étanchéité totale : isolation thermique et sécurité.</p> <p>Glissières spéciales pour GN2/3 (option) : flexibilité pour différents types de plats.</p> <p>Résistance à haute performance : montée en température rapide et efficace.</p> <p>Système d'humidification : maintien optimal de la texture des aliments.</p> <p>Chambre de cuisson avec angles arrondis : facilite le nettoyage et évite l'accumulation de résidus.</p> <p>Système de verre interne démontable : simplifie le nettoyage.</p> <p>Structure d'isolation thermique : garantit une meilleure efficacité énergétique.</p> <p>Unité de paramétrage de la température : en °C ou °F selon les</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>T033M00AAR</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 450x340</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>560 x 636 x 455</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	T033M00AAR	Nombre de niveaux	3	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Taille des grilles (en mm)	3 niveaux 450x340	Températures	260°C	Type de branchement	Monophasé	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	560 x 636 x 455
Référence constructeur	T033M00AAR																		
Nombre de niveaux	3																		
Programmation	Mécanique																		
Système de cuisson	humidificateur																		
Taille des grilles (en mm)	3 niveaux 450x340																		
Températures	260°C																		
Type de branchement	Monophasé																		
DIRECT USINE	Oui																		
Dimensions extérieures (en mm)	560 x 636 x 455																		

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>préférences. Ouverture frontale : ergonomie optimisée. Distance entre les plaques : 75 mm : capacité adaptée aux besoins professionnels. Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 560x636x455</p>	