

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 - 600x400 mm - gn 1/1 gamme torcello



Description	Caractéristiques																				
Le four à convection bi-directionnel 3 niveaux GN 1/1 de la gamme Torcello est conçu pour les professionnels recherchant un équipement numérique avancé, offrant une grande précision et une cuisson homogène. Avec 99 programmes de cuisson et 4 phases par programme, il garantit un contrôle optimal des préparations culinaires. Caractéristiques Principales Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et longévité. Moteur et hélice de ventilation puissantes : assure une meilleure circulation de l'air. 1 ou 2 moteurs avec inversion de marche bi-directionnel : optimise l'homogénéité de la cuisson. Éclairage intérieur halogène : meilleure visibilité des préparations. Porte à double vitrage, étanchéité totale : isolation thermique améliorée et sécurité renforcée. 99 programmes de cuisson : chaque programme peut inclure 4 phases de cuisson distinctes. Réglage automatique du préchauffage : optimisation de la montée en température. Résistance à haute performance : montée en température rapide et cuisson efficace. Système d'humidification manuel ou automatique : ajustement précis de l'humidité pour des cuissons parfaites. Chambre de cuisson avec angles arrondis : facilite le nettoyage et améliore l'hygiène.	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>3,4</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>T03DIHAER</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>750</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>455</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>744</td></tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td><td>3 niveaux 600x400 - GN 1/1</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>260°C</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Monophasé</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>750 x 744 x 455</td></tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td><td>Non</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Puissance (kW)	3,4	Référence constructeur	T03DIHAER	Largeur (en cm)	750	Hauteur (mm)	455	Profondeur	744	Taille des grilles (en mm)	3 niveaux 600x400 - GN 1/1	Températures	260°C	Type de branchement	Monophasé	Dimensions extérieures (en mm)	750 x 744 x 455	Système de lavage intégré	Non
Puissance (kW)	3,4																				
Référence constructeur	T03DIHAER																				
Largeur (en cm)	750																				
Hauteur (mm)	455																				
Profondeur	744																				
Taille des grilles (en mm)	3 niveaux 600x400 - GN 1/1																				
Températures	260°C																				
Type de branchement	Monophasé																				
Dimensions extérieures (en mm)	750 x 744 x 455																				
Système de lavage intégré	Non																				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Système de verre interne démontable : simplifie l'entretien. Structure d'isolation thermique : garantit une meilleure efficacité énergétique. Unité de paramétrage de la température : choix entre °C et °F selon les préférences. Modes de Cuisson Mode convection : température réglable de 30°C à 260°C. Mode fermentation : température réglable de 90°C à 230°C Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 750x744x455	