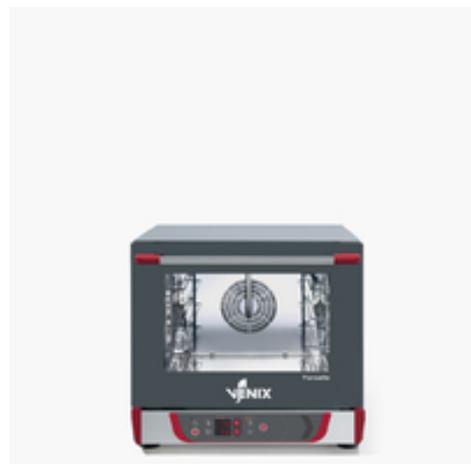


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection bi-directionnel 4 niveaux 450x340 mm gamme torcello


Description	Caractéristiques																		
<p>Le four à convection bi-directionnel 4 niveaux de la gamme Torcello est une solution de cuisson haut de gamme conçue pour les professionnels. Grâce à son système digital avancé, il permet de programmer jusqu'à 99 cycles de cuisson, offrant ainsi un contrôle précis et une cuisson homogène.</p> <p>Caractéristiques Principales</p> <p>Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et durabilité.</p> <p>Moteur et hélice de ventilation puissantes : améliore la circulation de l'air.</p> <p>1 ou 2 moteurs avec inversion de marche bi-directionnel : assure une cuisson uniforme.</p> <p>Éclairage intérieur halogène : meilleure visibilité des préparations.</p> <p>Porte à double vitrage, étanchéité totale : isolation thermique renforcée et sécurité accrue.</p> <p>99 programmes de cuisson : chaque programme peut inclure 4 phases de cuisson distinctes.</p> <p>Réglage automatique du préchauffage : optimisation de la montée en température.</p> <p>Résistance à haute performance : montée en température rapide et cuisson efficace.</p> <p>Système d'humidification manuel ou automatique : adaptation aux besoins des préparations.</p> <p>Chambre de cuisson avec angles arrondis : facilite le nettoyage et améliore l'hygiène.</p> <p>Système de verre interne démontable : simplifie l'entretien.</p> <p>Structure d'isolation thermique : garantit une meilleure efficacité</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>T043DIHAAR</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>digitale</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>humidificateur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>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 683 x 530</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	T043DIHAAR	Nombre de niveaux	4	Programmation	digitale	Système de cuisson	humidificateur	Taille des grilles (en mm)	niveaux 450x340	Températures	260°C	Type de branchement	Monophasé	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	560 x 683 x 530
Référence constructeur	T043DIHAAR																		
Nombre de niveaux	4																		
Programmation	digitale																		
Système de cuisson	humidificateur																		
Taille des grilles (en mm)	niveaux 450x340																		
Températures	260°C																		
Type de branchement	Monophasé																		
DIRECT USINE	Oui																		
Dimensions extérieures (en mm)	560 x 683 x 530																		

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>énergétique. Unité de paramétrage de la température : choix entre °C et °F selon les préférences.</p> <p>Modes de Cuisson</p> <p>Mode convection : température réglable de 30°C à 260°C. Mode fermentation : température réglable de 90°C à 230°C.</p> <p>Information Techniques : - Dimensions extérieures (en mm): 560x683x530</p>	