

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection 1 vitesse + rotation inversée 4 niveaux - 450x340 mm gamme torcello


Description	Caractéristiques																				
<p>Le four à convection Torcello est conçu pour assurer une cuisson uniforme, dorée et croustillante du pain surgelé, des croissants et des pâtisseries délicates.</p> <p>Idéal pour les supérettes, cafés, snacks, hôtels et stades, où son format compact optimise l'espace de travail tout en garantissant une productivité élevée grâce à une cuisson rapide, homogène et parfaite.</p> <p>Nouveau Système de Contrôle Digital Écran LCD 2.4? offrant une interface claire et intuitive. Connexion Wi-Fi pour une communication facile avec smartphones et tablettes. Cuisson combinée humidité et convection pour des résultats précis et professionnels. 100 programmes numériques pour une gestion optimale du travail. 6 cycles de cuisson pour chaque programme afin d'adapter chaque recette. Éclairage halogène pour une visibilité parfaite des préparations. Régulation de la vitesse sur 2 niveaux pour un contrôle précis de la cuisson. Connexion USB 2.0 pour l'importation et la mise à jour des programmes de cuisson.</p> <p>Information Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions extérieures (en mm): 560x683x530 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>T043LIHAAR</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> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	T043LIHAAR	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	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	T043LIHAAR																				
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																				
Garantie 1 an sur les pièces incluse																					