

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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


Description	Caractéristiques																		
<p>Le four à convection 4 niveaux GN 2/3 de la gamme Torcello est conçu pour les professionnels exigeant un appareil performant et polyvalent. Grâce à son moteur puissant avec inversion de marche et à son système de cuisson multi-fonctions, il garantit une cuisson homogène et une efficacité énergétique optimale.</p> <p>Caractéristiques Principales</p> <p>Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : durabilité et facilité d'entretien.</p> <p>Moteur et hélice de ventilation plus puissants : amélioration de la circulation d'air.</p> <p>Moteur avec inversion de marche bi-directionnel : cuisson homogène et performante.</p> <p>Éclairage intérieur halogène : meilleure visibilité des préparations.</p> <p>Porte à double vitrage, étanchéité totale : isolation thermique améliorée.</p> <p>Glissières spéciales pour GN2/3 (option) : flexibilité pour diverses préparations.</p> <p>Résistance à haute performance : montée en température rapide.</p> <p>Système d'humidification : maintien de la texture et de l'hydratation des aliments.</p> <p>Chambre de cuisson avec angles arrondis : nettoyage simplifié et hygiène optimisée.</p> <p>Système de verre interne démontable : entretien facile.</p> <p>Structure d'isolation thermique : efficacité énergétique renforcée.</p> <p>Unité de paramétrage de la température : choix entre °C et °F selon les besoins.</p> <p>Ouverture frontale : praticité et ergonomie.</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>T043M0HAAR</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>4</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>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 632 x 530</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Référence constructeur	T043M0HAAR	Nombre de niveaux	4	Programmation	Mécanique	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 632 x 530
Référence constructeur	T043M0HAAR																		
Nombre de niveaux	4																		
Programmation	Mécanique																		
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 632 x 530																		

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Modes de Cuisson</p> <p>Mode convection : plage de température de 30°C à 260°C. Mode fermentation : plage de température de 90°C à 230°C.</p> <p>Information Techniques :</p> <p>- Dimensions extérieures (en mm): 560x632x530</p>	