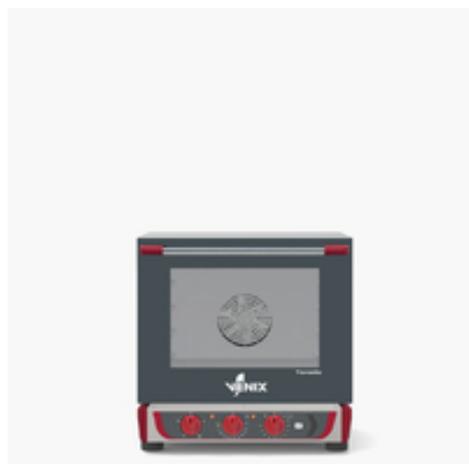


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

**Four à convection 4 niveaux multi-fonctions grill salamandre 450x340 mm
gamme torcello**



| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------------------|------------|-------------------|---|---------------|-----------|--------------------|------------|----------------------------|-----------------|--------------|-------|---------------------|-----------|--------------|-----|--------------------------------|-----------------|
| <p>Le four à convection multi-fonctions avec grill salamandre de la gamme Torcello est conçu pour répondre aux besoins des professionnels exigeant une cuisson polyvalente et performante. Grâce à son moteur puissant et son système multi-fonctions, il assure une cuisson homogène, rapide et éco-énergétique.</p> <p>Caractéristiques Principales</p> <p>Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et durabilité Moteur et hélice de ventilation plus puissants : circulation optimale de l'air. Moteur avec inversion de marche bi-directionnel : homogénéité parfaite de la cuisson. Éclairage intérieur halogène : visibilité améliorée des préparations. Porte à double vitrage, étanchéité totale : isolation thermique renforcée et sécurité accrue. Glissières spéciales pour GN2/3 (option) : flexibilité pour divers types de plats.</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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions extérieures (en mm): 560x632x575 | <table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>T043M0HAJR</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>convection</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 575</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p> | Référence constructeur | T043M0HAJR | Nombre de niveaux | 4 | Programmation | Mécanique | Système de cuisson | convection | 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 575 |
| Référence constructeur | T043M0HAJR | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de niveaux | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Programmation | Mécanique | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Système de cuisson | convection | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 575 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |