

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 - 600x400 mm - gn 1/1 gamme torcello



Description	Caractéristiques																				
Le four à convection bi-directionnel 4 niveaux GN 1/1 de la gamme Torcello est conçu pour offrir une précision de cuisson inégalée grâce à son système numérique avancé. Doté d'une puissance de 6,7 kW, il permet une cuisson homogène et rapide, idéale pour les cuisines professionnelles exigeantes. Caractéristiques Principales Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et durabilité. Moteur et hélice de ventilation puissantes : améliore la circulation de l'air. 1 ou 2 moteurs avec inversion de marche bi-directionnel : assure une cuisson uniforme. Éclairage intérieur halogène : meilleure visibilité des préparations. Porte à double vitrage, étanchéité totale : isolation thermique renforcée et sécurité accrue. 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. Système de verre interne démontable : simplifie l'entretien.	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>6,7</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>T04DIHAER</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>750</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>553</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>755</td></tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td><td>niveaux 600x400 - GN 1/1</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>260°C</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>750 x 755 x 553</td></tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td><td>Non</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Puissance (kW)	6,7	Référence constructeur	T04DIHAER	Largeur (en cm)	750	Hauteur (mm)	553	Profondeur	755	Taille des grilles (en mm)	niveaux 600x400 - GN 1/1	Températures	260°C	Type de branchement	Triphasé	Dimensions extérieures (en mm)	750 x 755 x 553	Système de lavage intégré	Non
Puissance (kW)	6,7																				
Référence constructeur	T04DIHAER																				
Largeur (en cm)	750																				
Hauteur (mm)	553																				
Profondeur	755																				
Taille des grilles (en mm)	niveaux 600x400 - GN 1/1																				
Températures	260°C																				
Type de branchement	Triphasé																				
Dimensions extérieures (en mm)	750 x 755 x 553																				
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
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): 750x755x553	