

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 - 600x400 mm - gn 1/1 gamme torcello





Description	Caractéristiques	
Le four à convection Torcello est conçu pour garantir une cuisson uniforme, dorée et croustillante du pain surgelé, des croissants et des pâtisseries délicates. Idéal pour les supérettes, cafés, snacks, hôtels et stades, où sa taille compacte optimise l'espace de travail, tout en assurant une productivité élevée avec une cuisson rapide, homogène et parfaite. Nouveau Système de Contrôle Digital Écran LCD 2.4? pour un affichage clair et intuitif. Connexion Wi-Fi pour une communication facile avec smartphones et tablettes. Cuisson combinée humidité et convection pour des résultats optimaux. 100 programmes numériques pour une organisation optimale du travail. 6 cycles de cuisson pour chaque programme.	Puissance (kW) Référence constructeur Largeur (en cm) Hauteur (mm) Profondeur Taille des grilles (en mm) Températures Type de branchemer Dimensions extérieures (en mm)	6,7 T04LIHAER 750 553 755 niveaux 600x400 - GN 1/1 260°C
Éclairage halogène pour une visibilité optimale. Régulation de la vitesse sur 2 niveaux pour une cuisson maîtrisée. Connexion USB 2.0 pour la mise à jour et l'importation de programmes de cuisson. Information Techniques: - Dimensions extérieures (en mm): 750x755x553	Système de lavage intégré Garantie 1 an sur le	Non s pièces incluse