

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

**Four à convection 4 niveaux - plus puissant 5,8 kw - 600x400 mm - gn 1/1  
gamme torcello**



Description	Caractéristiques																				
<p>Le four à convection 4 niveaux GN 1/1 de la gamme Torcello est une solution puissante et efficace pour les cuisines professionnelles. Avec une puissance accrue de 5,8 kW, il offre une montée en température plus rapide et une cuisson homogène grâce à son moteur bi-directionnel et son système d'humidification intégré.</p> <p>Caractéristiques Principales</p> <p>Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et longévité.</p> <p>Moteur et hélice de ventilation plus puissants : garantit une meilleure circulation de l'air.</p> <p>Moteur avec inversion de marche bi-directionnel : améliore l'homogénéité de la cuisson.</p> <p>Éclairage intérieur halogène : assure une visibilité optimale des préparations.</p> <p>Porte à double vitrage, étanchéité totale : meilleure isolation thermique et sécurité accrue.</p> <p>Résistance à haute performance : montée en température rapide et cuisson efficace.</p> <p>Système d'humidification : préserve la texture et l'hydratation des aliments.</p> <p>Chambre de cuisson avec angles arrondis : facilite le nettoyage et améliore l'hygiène.</p> <p>Système de verre interne démontable : simplifie l'entretien.</p> <p>Structure d'isolation thermique : efficacité énergétique renforcée.</p> <p>Unité de paramétrage de la température : choix entre °C et °F</p>	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>5,8</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>T04M0HAAR</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>693</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 693 x 553</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Non</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Puissance (kW)	5,8	Référence constructeur	T04M0HAAR	Largeur (en cm)	750	Hauteur (mm)	553	Profondeur	693	Taille des grilles (en mm)	niveaux 600x400 - GN 1/1	Températures	260°C	Type de branchement	Triphasé	Dimensions extérieures (en mm)	750 x 693 x 553	Système de lavage intégré	Non
Puissance (kW)	5,8																				
Référence constructeur	T04M0HAAR																				
Largeur (en cm)	750																				
Hauteur (mm)	553																				
Profondeur	693																				
Taille des grilles (en mm)	niveaux 600x400 - GN 1/1																				
Températures	260°C																				
Type de branchement	Triphasé																				
Dimensions extérieures (en mm)	750 x 693 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
<p>selon les besoins. Mode de contrôle manuel : simplicité et précision d'utilisation.</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 : - Dimensions extérieures (en mm): 750x693x553</p>	