

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection 4 niveaux - 600x400 mm - gn 1/1 gamme torcello


Description	Caractéristiques																				
Le four à convection 4 niveaux GN 1/1 de la gamme Torcello est conçu pour les professionnels recherchant un appareil performant, éco-énergétique et facile à entretenir. Grâce à son moteur puissant avec inversion de marche bi-directionnel, il assure une cuisson homogène et rapide. Caractéristiques Principales Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et durabilité. Moteur et hélice de ventilation plus puissants : améliore la circulation 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. Résistance à haute performance : montée en température rapide et cuisson efficace. Système d'humidification : maintien optimal de la texture des aliments. Chambre de cuisson avec angles arrondis : facilite le nettoyage et améliore l'hygiène. Système de verre interne démontable : simplifie l'entretien. Structure d'isolation thermique : garantit une meilleure efficacité énergétique. Unité de paramétrage de la température : choix entre °C et °F selon les préférences. Mode de contrôle manuel : simplicité d'utilisation.	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>3,4</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>T04M0HACR</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>Monophasé</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> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Puissance (kW)	3,4	Référence constructeur	T04M0HACR	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	Monophasé	Dimensions extérieures (en mm)	750 x 693 x 553	Système de lavage intégré	Non
Puissance (kW)	3,4																				
Référence constructeur	T04M0HACR																				
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	Monophasé																				
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
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): 750x693x553	