

## 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 600x400 mm gn 1/1 gamme torcello





Description		
	Le four à convection multi-fonctions avec grill salamandre de la gamme Torcello est un équipement haut de gamme conçu pour les professionnels de la restauration exigeant puissance, polyvalence et performance. Avec une puissance de 5,8 kW, il offre une cuisson rapide et homogène, tout en intégrant un grill salamandre pour des finitions parfaites.	
	Caractéristiques Principales	
	Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et longévité.	
	Moteur et hélice de ventilation plus puissants : améliore la circulation de l'air.	
	Moteur avec inversion de marche bi-directionnel : garantit une cuisson homogène.	
	Éclairage intérieur halogène : meilleure visibilité des préparations.	

Résistance à haute performance : montée en température rapide et cuisson efficace.

Système d'humidification : préserve la texture et l'hydratation des

Porte à double vitrage, étanchéité totale : isolation thermique

Systeme d'humidification : preserve la texture et l'hydratation 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 : assure une meilleure efficacité énergétique.

Unité de paramétrage de la température : réglage en °C ou °F

Caracte		
Puissance (kW)	5,8	
Référence constructeur	T04M0HAJR	
Largeur (en cm)	750	
Hauteur (mm)	553	
Profondeur	693	
Taille des grilles (en mm)	niveaux 600x400 - GN 1/1	
Températures	260°C	
Type de branchemen	tTriphasé	
Dimensions extérieures (en mm)	750 x 693 x 553	
Système de lavage intégré	Non	
Garantie 1 an sur les pièces incluse		

Caractéristiques

optimisée et sécurité renforcée.





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
pour plus de flexibilité. Grill Salamandre intégré : idéal pour gratiner et dorer les plats avec précision.	
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	