

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 les professionnels exigeant une puissance maximale, une cuisson homogène et une efficacité énergétique optimale. Avec une puissance renforcée de 6,7 kW, il permet une montée en température rapide et une performance de cuisson exceptionnelle. Caractéristiques Principales Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox : robustesse et longévité. Moteur et hélice de ventilation plus puissants : garantit une circulation de l'air optimisée. Moteur 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. 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	<table> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>6,7</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>T04MIHAER</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> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td></tr> </table>	Puissance (kW)	6,7	Référence constructeur	T04MIHAER	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	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Puissance (kW)	6,7																						
Référence constructeur	T04MIHAER																						
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																						
Garantie 1 an sur les pièces incluse																							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
selon les préférences. Mode de contrôle manuel : simplicité d'utilisation et 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): 750x755x553	