

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four à convection - 28 litres



Garantie étendue à 2 ans



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm L x P x H : 460 x 550 x 355

Poids en KG : 20

Puissance en Watts : 1500

Description	Caractéristiques
Four à convection - 28 Litres	Puissance (kW) 1,5
Four à convection 28 L	Référence 24180
Thermostat 0-270°C	constructeur
Thermo- ventilateur	Nombre de niveaux 4
Echelles inox amovibles 4 niveaux	Système de cuisson convection
Porte double vitrage	Taille des grilles 310 x 315
Livré avec 2 grilles (dim. : 310 x 315 mm) et 1 plat à pâtisserie	Températures 0° c - 270° c
Volume : 28 litres	Type de branchement Monophasé
Alimentation : 230V/1/T	Puissance totale (kW) 1,5
Dimensions ext. (L x P x H) : 460 x 550 x 355 mm	hauteur_cm 35.5
Dimensions int. (L x P x H) : 320 x 325 x 265 mm	Dimensions 460 x 550 x 355
Puissance : 1500 W	extérieures
	voltage 230 V
Le four à convection est idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiserie, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...). Il Convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés.	Garantie étendue à 2 ans incluse
Le four à convection professionnel, monte très rapidement en température : 270°C en 12 minutes pour une cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés surgelés (exemple : 16 min à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés).</p> <p>Ce four à convection de 28 litres est équipé d'un thermostat allant jusqu'à 270°C, d'un thermo ventilateur, échelles en inox amovibles de 4 niveaux et d'une porte double vitrage transparente afin de toujours avoir un oeil à l'intérieur de la chambre de cuisson.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm L x P x H : 460 x 550 x 355 Poids en KG : 20 Puissance en Watts : 1500</p>	