

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four 3 niveaux 450 x 340 mm torcello digital - 3,2 kw - 260 c - monophasé

Caractéristiques techniques

Températures Maximum : 260 °C

Nombre de niveaux : 3

Système de cuisson : Air pulsé + humidificateur

Programmation : Electronique

Puissance en kw : 3,2

Dimensions extérieures L x P x H : L 560 x P 602 x H 455 mm

Type de branchement : Monophasé

Description	Caractéristiques
Four 3 niveaux 450 x 340 mm torcello digital - 3,2 kw - 260 c - monophasé	Puissance (kW) 3,2
Four 03 Niveaux 450 x 340 mm Torcello Digital	Référence T033DIEVVE
T033 DI.EV Four à Air Pulsé Électronique	constructeur
3 Niveaux 450 x 340	Nombre de niveaux 3
Puissance : 3,2 Kw	Système de cuisson humidificateur
230 V/1/N	Taille des grilles 450 x 340
50 Hz	Températures 30° c - 260° c
Distance entre les Niveaux : 75 mm	Type de branchement Monophasé
Température Maxi : 260°C	Puissance totale (kW) 3,2
Porte Non Réversible	Dimensions 560 x 602 x 455 extérieures
Dim Ext : L 560 x P 602 x H 455 mm	voltage 230V/1/50Hz
Poids : 32 Kg	Garantie constructeur 1 an incluse
La gamme TORCELLO assure une fiabilité totale, des résultats garantis de qualité et de perfection, Fours à convection conçus pour faire dorer et croustiller le pain surgelé, cuire les croissants et les pâtisseries fines.	
Idéal pour les magasins de proximité, les cafés, les snacks bars, les hôtels, et les stades de sport, car la taille compacte du four optimise l'espace de travail en garantissant une productivité élevée et une cuisson rapide, homogène et parfaite.	
Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox	
Moteur hélice de ventilation puissantes	
99 programmes de cuisson avec 3 phases de cuisson pour chaque programmable	
Eclairage intérieur	
Porte à double vitrage, étanchéité totale	
Glissières spéciale pour GN 2/3 (option) -Résistance à haute	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>performance Système d'humidification manuel ou automatique Chambre de cuisson avec angle arrondi Nettoyage facile de la chambre Circulation de l'air optimal- 1 ou 2 moteurs avec inversion de marche. La commande numérique à 99 programmes, le port USB et 6 menus favoris garantissent une qualité et des temps de cuisson normalisés, optimisant ainsi l'organisation du travail.</p> <p>Autres informations</p> <p>Températures Maximum : 260 °C Nombre de niveaux : 3 Système de cuisson : Air pulsé + humidificateur Programmation : Electronique Puissance en kw : 3,2 Dimensions extérieures L x P x H : L 560 x P 602 x H 455 mm Type de branchement : Monophasé</p>	