

NEW !

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

TEMP ↑ UP

**TOURNUS
EQUIPEMENT**



Maintenant disponible en **230V**

1 - LA SIMPLICITÉ D'INSTALLATION

- Fonctionne avec une alimentation monophasée standard de 230 V, pour une mise en service immédiate et sans contrainte, sans besoin d'installation spécifique.
- S'intègre harmonieusement dans tous les environnements professionnels, y compris ceux équipés d'infrastructures légères ou standards.

2- ÉCONOMIQUE ET DURABLE

- Affiche une consommation énergétique optimisée grâce à une gestion précise de la température et une puissance parfaitement adaptée aux usages réels.
- Sa conception robuste, pensée pour un entretien rapide, garantit une longévité exceptionnelle et un fonctionnement toujours optimal.

3- LA POLYVALENCE ET LA FLEXIBILITÉ

- Idéal pour la restauration collective, les cuisines satellites, les traiteurs ou encore la restauration rapide. Il répond efficacement aux exigences des professionnels.
- Disponible en versions surélevées ou à poser, il s'adapte à tous vos espaces et à votre organisation, en toute flexibilité.

4- L'HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE

- Respect total des normes HACCP grâce à un design favorisant un nettoyage intégral, pour une hygiène irréprochable au quotidien.

5- LA REMISE EN TEMPÉRATURE RAPIDE ET HOMOGÈNE

- Doté d'une technologie de chauffage ventilée, il assure une diffusion homogène de la chaleur dans toute l'enceinte, pour un résultat constant.
- Il réchauffe tous types de plats avec précision, en préservant les saveurs, les textures et les qualités nutritionnelles.

6- LE GAIN DE TEMPS ET DE PRODUCTIVITÉ

- Montée en température rapide grâce à une puissance optimisée, limitant le temps de préchauffage et fluidifiant le rythme en cuisine.
- Programmation simple et intuitive pour une prise en main immédiate, une utilisation fiable, et une efficacité maximale à chaque instant.



- 10 niveaux



- 7 niveaux



- 5 niveaux

