

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four gaz vapeur/convection, 11x gn 1/1



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 797x788xh1098

Poids en Kg : 155

Puissance électrique en Kw/h : 0.4

Puissance Gaz en Kcal/h : 13760

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques
Four gaz vapeur/convection, 11x gn 1/1	Puissance (kW) 13760 kcal/h
Panneau de commande mécanique: régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 50°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min.	Référence DGV-1111/P
Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1.	constructeur
De série livré avec 2 grilles GN 1/1	Hauteur (mm) 1098
Fours compacts, de faible encombrement	Nombre de niveaux 11
Vapeur directe par "nébulisation"	Programmation Mécanique
Chauffage convection: par un bruleur gaz (PREMIX SYSTEM) placé dans la chambre, derrière le déflecteur des turbines.	Système de cuisson vapeur
Turbine(s) avec dispositif "Autoreverse" (réalisée en acier inox AISI 316).	Profondeur (mm) 788
Chargement en profondeur, espacement 67 mm	Largeur (mm) 788
S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale	Taille des grilles GN 1/1
Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité	Températures 50° c - 270° c
Chambre réalisée en acier inox AISI 304 entièrement soudée, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre a graisse	Type de branchement Gaz
Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.	Puissance totale (kW) 0,4
Lumière allogène	Longueur 797
Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique	Dimensions extérieures 797 x 788 x 1098
Micro porte magnétique	voltage 230/1N 50-60Hz
Condenseur de vapeur a l'évacuation du condensât de série "Oura" pour l'évacuation des fumées vapeurs de cuisson	Système de lavage Non intégré
Réalisation en acier inox AISI 304	
Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.	
ADVANTAGE TYPE of COOKING :	
Convection (air chaud) 50°/270° C Vapeur 50°/100° C Mixte	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>convection vapeur 50°/270° C. PLUS PREMIX SYSTEM : Brûleur et échangeur de chaleur (réalisé en acier inox AISI 310) placés à l'intérieur de la chambre, , avec cette technologie à pré-mélange pas de perte de chaleur, augmentent l'efficacité, la rapidité ... de surcroît la performance du four lui-même. Le particulier dispositif de contrôle électronique maintien la proportion gaz : air = 1 : 1, économisez jusqu'à 20% de la consommation de gaz et en prime une forte réduction des émissions nocives !!</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 797x788xh1098 Poids en Kg : 155 Puissance électrique en Kw/h : 0.4 Puissance Gaz en Kcal/h : 13760 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz Type de froid : Positif</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>