

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four gaz touch screen vapeur/convection, 11x gn 1/1 auto-cleaning**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

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

Poids en Kg : 160

Puissance électrique en Kw/h : 0.4

Puissance Gaz en Kcal/h : 13760

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz

Type de froid : Positif

| Description   | Caractéristiques                        |
|---|---|
| Four gaz touch screen vapeur/convection, 11x gn 1/1 auto-cleaning   | Puissance (kW) 13760 kcal/h             |
| Panneau de commande TOUCH SCREEN  | Référence DGV-1111/PTS                  |
| Système de lavage intégré AUTO-CLEANING   | constructeur                            |
| Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1   | Hauteur (mm) 1098                       |
| De série livré avec 2 grilles GN 1/1  | Nombre de niveaux 11                    |
| Fours compacts, de faible encombrement  | Programmation digitale                  |
| Vapeur directe par "nébulisation"   | Système de cuisson vapeur               |
| Chauffage convection : par un bruleur gaz et un échangeur (PREMIX SYSTEM) placés derrière le déflecteur de(s) turbine(s). | Profondeur (mm) 788                     |
| Turbine(s) avec dispositif "Autoreverse" (réalisée en acier inox AISI 316).   | Largeur (mm) 788                        |
| Chargement en profondeur, espacement 67 mm  | Taille des grilles GN 1/1               |
| S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale   | Températures 20° c - 270° c             |
| Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité   | Type de branchement Gaz                 |
| Chambre réalisée en acier inox AISI 304 entièrement soudée, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre a graisse    | Puissance totale (kW) 0,4               |
| Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.                                      | Longueur 797                            |
| Lumière allogène  | Dimensions extérieures 797 x 788 x 1098 |
| Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique   | voltage 230/1N 50-60Hz                  |
| Micro porte magnétique  | Système de lavage Oui                   |
| AUTOCLEANING, avec pompe doseuse produit du lavage et pompe doseuse produit de rinçage liquide                            | intégré                                 |
| Réalisation en acier inox AISI 304  |   |
| Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.  |   |
| PLUS TOUCH SCREEN :   |   |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description  | Caractéristiques   |
|--|--|
| <p>Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.</p> <p>Port "USB" de série (positionnement en façade)</p> <p>150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait.</p> <p>10 programmes spécifiques de régénération</p> <p>Sonde a coeur, avec DELTA-T</p> <p>Fonction "Cook &amp; Hold" pour le maintien a température après cuisson</p> <p>Dispositif d'autodiagnostic</p> <p>Préchauffage automatique du four</p> <p>Allumage différé, programmable</p> <p>Double vitesse avec "Autoreverse"</p> <p>ADVANTAGE TYPE of COOKING :</p> <p>Convection (air chaud) 20°/270° C Vapeur 20°/100° C Mixte convection vapeur 20°/270° C Maintien à température 50° C</p> <p>PLUS PREMIX SYSTEM :</p> <p>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><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 797x788xh1098</p> <p>Poids en Kg : 160</p> <p>Puissance électrique en Kw/h : 0.4</p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 13760</p> <p>Type de branchement : Monophasé 230/1N 50-60Hz</p> <p>Type de froid : Positif</p> | <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p> |