



Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Four à convection gaz, 10 niveaux, humidificateur automatique



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 920 x 810 x 1140

kcal/h (gas): 17200 Puissance en kw: 0.6 Longueur (mm): 920 Largeur (mm): 810 Hauteur(mm): 1140

Volume: (m³): 1

kcal_power: 17200 Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
 Dimensions internes 660x420xh825 	Puissance (kW)	17200 kcal/h
	Référence constructeur	PFG-102/S
	Hauteur (mm)	1140
 En dotation : 1 grille EN 600x400 	Nombre de niveaux	10
	Programmation	Mécanique
3 Turbine "autorevers	Système de cuisson	humidificateur
	Profondeur (mm)	810
	Largeur (mm)	810
 Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge 	Taille des grilles	600 x 400
	Températures	50° c - 270° c
	Type de branchementGaz	
	Puissance totale (kW)0,6	
 Structure porte platines (75 mm), amovible 	Longueur	920
	Dimensions extérieures	920 x 810 x 1140
Cheminée évacuation condensat réglable motorisée	voltage	230/1N 50HZ
	Système de lavage intégré	Non

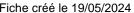


Fiche créé le 19/05/2024



Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description Garantie Caraietés i staiques euvre et déplacement incluse Éclairage enceinte. (allumage automatique) o Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge • Porte double vitrage (Option : porte avec charnière à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible) o Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. o Chauffage électrique : résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique o Thermostat de sécurité Réalisation en acier inox. · Pieds en inox, réglables. Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.





Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
C'est bien connu qui peux le plus, peux le moins	
 Pourquoi ce contenter de l'essentiel, du médiocre si l'ont peu s'offrir bien plus !! ConvoBis une toute nouvelle génération de fours (Polyvalents EN 600x400 & GN 1/1), cuisson homogène et rapide, cuissons délicates, réussissez même les plus fine. 	
 Turbines "autorevers", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minutes 	
 Humidificateur automatique 'nébulisation", régulation graduelle du tôt d'humification de l'enceinte 	
 Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc 	
Autres informations	
Dimensions en mm (L x P x H): 920 x 810 x 1140 kcal/h (gas): 17200 Puissance en kw: 0.6 Longueur (mm): 920 Largeur (mm): 810 Hauteur(mm): 1140 Volume: (m ³): 1 kcal_power: 17200 Branchement: GAZ	