

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four de remise et maintien en température 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 720
 Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 870
 Poids Net en kg : 52
 Poids Brut en kg : 57
 Puissance électrique en Watts : 5650
 Tension : 230/1/50
 Type de branchement : Triphasé

Description	Caractéristiques
Four de remise et de maintien en température	Puissance (kW) 5,65
Commandes électroniques	Référence constructeur RG-611/TRI
Dimensions intérieures : 594x386x451	Nombre de niveaux 6
Angles arrondis en inox avec glissières amovibles pour une facilité de nettoyage	Système de cuisson remise en température
Distance entre les niveaux : 65 mm	Largeur (cm) 73,5
Thermostat de sécurité	Profondeur (cm) 71
99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chacun d'entre eux	Taille des grilles GN 1/1
Humidité réglable de 0% à 100%	Températures 170° c
Préchauffage automatique	Type de branchement Triphasé
Alarme de fin de cycle	Puissance totale (kW) 5,65
Sécurité magnétique de la porte	hauteur_cm 72
Répartition homogène de la chaleur grâce à la ventilation alternée	Dimensions extérieures 735 x 710 x 720
T° max de 170°C	voltage 400V/3+N/50-60hz
Capacité : 6 GN1/1	
Autres informations	
Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 720	
Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 870	
Poids Net en kg : 52	
Poids Brut en kg : 57	
Puissance électrique en Watts : 5650	
Tension : 230/1/50	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Type de branchement : Triphasé	Garantie constructeur 1 an incluse