

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique vapeur-convection, programmable, 4x gn 1/1 ou 600x400 mm

Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 865x685x565

Poids en Kg : 66

Puissance électrique en Kw/h : 6.5

Type de branchement : Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Description	Caractéristiques
Four électrique vapeur-convection, programmable, 4x gn 1/1 ou 600x400 mm	Puissance (kW) 6,5
Panneau de commande électronique avec affichage digital: 99 programmes (4 phases), préchauffage automatique, régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 30°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min.	Référence constructeur WR-FCV4-DE
Four "CROSSWISE" chargement platines GN 1/1 ou 600x400 mm	Hauteur (mm) 565
De série livré avec 1 grille GN1/1	Nombre de niveaux 4
Vapeur directe: par "nébulisation"	Programmation digitale
Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.	Système de cuisson vapeur
Chargement en largeur, espacement 75 mm, structure à platines anti-basculante	Profondeur (mm) 685
Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis et munie d'une décharge (En dotation: bouchon pour version pâtisserie).	Largeur (mm) 685
Cuvette récolte condensât amovible, placée en dessous de la porte.	Taille des grilles GN 1/1
Lumière allogène.	Températures 30° c - 270° c
2 turbines avec moteur 2800 t/min "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur/vapeur.	Type de branchement Triphasé
Porte à fermeture automatique, avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée ergonomique et athermique, joint sur le contre porte, facilement amovible. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.	Puissance totale (kW) 6,5
	Longueur 865
	Dimensions extérieures 865 x 685 x 565
	voltage 400/3N 50-60Hz
	Système de lavage Non

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>"Oura" pour l'évacuation des fumées vapeurs de cuisson Réalisation externe en acier inox AISI 430 Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. ADVANTAGE: Voici les tout nouveaux fours mixtes (vapeur-convection) Diverso "Made in Europe", robustes, performants et compatibles GASTRONORM (GN 1/1) ou EURONORM (600x400). 3 différents mode de cuisson: Convection (air chaud) & Vapeur & Mixte (convection-vapeur) .Sur demande nombreux accessoires: piètement, platines, grilles, etc.... 4x GN 1/1 (530x325 mm)</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 865x685xh565 Poids en Kg : 66 Puissance électrique en Kw/h : 6.5 Type de branchement : Triphasé 400-230/3N 50-60Hz</p>	<p>intégré</p> <hr/> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p>