

**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>