

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection gaz, 5 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 760

kcal/h (gas) : 8600

Puissance en kw: 0.3

Longueur (mm): 920

Largeur (mm): 810

Hauteur(mm): 760

 Volume: (m³): 0,7

kcal_power: 8600

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Dimensions internes 660x420x450 ◦ En dotation : 1 grille EN 600x400 ◦ 1 Turbine "autorevers ◦ Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge ◦ Structure porte platines (75 mm), amovible ◦ Cheminée évacuation condensat réglable motorisée 	Puissance (kW) 8600 kcal/h
	Référence constructeur PFG-52/S
	Hauteur (mm) 760
	Nombre de niveaux 50
	Programmation Mécanique
	Système de cuisson humidificateur
	Profondeur (mm) 810
	Largeur (mm) 810
	Taille des grilles 600 x 400
	Températures 50° c - 270° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 0,3
	Longueur 920
	Dimensions extérieures 920 x 810 x 760
	voltage 230/1N 50HZ
Système de lavage Non intégré	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Garantie 1 an pièces, main d'œuvre et déplacement incluse
<ul style="list-style-type: none">◦ Éclairage enceinte. (allumage automatique) ◦ 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) ◦ Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. ◦ 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 ◦ 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
<ul style="list-style-type: none">◦ C'est bien connu qui peut le plus, peut le moins..... Pourquoi se contenter de l'essentiel, du médiocre si l'on peut 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 fines. ◦ Turbines "autorevers", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minutes ◦ Humidificateur automatique "nébulisation", régulation graduelle du t° d'humidification de l'enceinte ◦ Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc.... <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 920 x 810 x 760 kcal/h (gas) : 8600 Puissance en kw: 0.3 Longueur (mm): 920 Largeur (mm): 810 Hauteur(mm): 760 Volume: (m³): 0,7 kcal_power: 8600 Branchement: GAZ</p>	