

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four gaz vapeur directe et convection, 10x gn 1/1 cleaning


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058

Poids en Kg : 142

Puissance électrique en Kw/h : 1.1

Puissance Gaz en Kcal/h : 26655

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques
Four gaz vapeur directe et convection, 10x gn 1/1 cleaning	Puissance (kW) 26655 kcal/h
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1	Référence SDG/XC-10
Capacité de charge 50 Kg	constructeur
Structures laterales à pas de 65 mm "antibasculante"	Hauteur (mm) 1058
Sonde à coeur.	Nombre de niveaux 10
NB: livré sans grilles et sans plats GN	Programmation digitale
PLUS Version C :	Système de cuisson vapeur
Vapeur à injection directe (90% de saturation)	Profondeur (mm) 850
Commandes à touches sensibles "affichage digital"	Largeur (mm) 850
11 niveaux de régulation d'humidification, cuisson en 2 différentes phases.	Taille des grilles GN 1/1
2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence)	Températures 25° c - 300° c
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")	Type de branchement Gaz
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)	Puissance totale (kW) 1,1
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.	Longueur 867
ADVANTAGE TYPE of COOKING :	Dimensions extérieures 867 x 850 x 1058
Convection de 25 à 300°C	voltage 230/1N 50HZ
Vapeur 100° C	Système de lavage Oui
Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C	intégré
Régénération et maintien a température de 25° à 250°C	
Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, pieds en inox. Enceinte de cuisson : entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis sans aspérités. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. Éclairage halogène latéral permettant une vision globale de l'enceinte. La conception unique de l'enceinte couplée à un ventilateur latéral en acier inox AISI 304 (CCRR), garantissent une gestion et une distribution uniforme de la chaleur.</p> <p>Porte à double vitrage: poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage garantissant une hygiène parfaite. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.</p> <p>Chauffage gaz: par brûleurs et échangeurs de chaleur rainurés (augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives.), vapeur par nébulisateur. Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. Timer de 1 min à 8 h,.....)avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).</p> <p>Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1. Capacité de charge 30 Kg. Structures laterales à pas de 65 mm "antibasculante" . Sonde à coeur. NB: livré sans grilles et sans plats GN.</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058 Poids en Kg : 142 Puissance électrique en Kw/h : 1.1 Puissance Gaz en Kcal/h : 26655 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz Type de froid : Positif</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>