

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 & 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><u>Autres informations</u></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>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p> |