

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four ultrarapide - micro-onde, convection, mixte.


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 457 x 510/610 x 630

Puissance en kw: 3

Longueur (mm): 457

Largeur (mm): 510/610

Hauteur(mm): 630

 Volume: (m³): 0,38

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Version monophasé. Dimension chambre de cuisson : 310x320x180mm. 2 magnétrons latéraux de 0,5kW chacun. <p>Â</p> <ul style="list-style-type: none"> Four ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné) Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile de 7" et couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. 2 modes de cuisson (automatique, manuelle). Préchauffage jusqu'à 300°C et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson avec porte ouverte Interface utilisateur en 29 langues.Â Mémoire (pré-programmable) pour recettes (nombreuses déjà disponibles en standard) 	Puissance (kW) 3
	Référence constructeur LKS/3M
	Hauteur (mm) 630
	Nombre de magnétrons 2
	Profondeur (mm) 510/610
	Largeur (mm) 510/610
	Températures 300° c
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 3
	Longueur 457
Dimensions extérieures 457 x 510/610 x 630	
voltage 230/1N 50HZ	
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

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">• Réalisation chambre de cuisson en acier inox AISI 304, bords arrondis pour une circulation optimale de l'air et un nettoyage aisé.• Surfaces externes parfaitement lisses (pour un nettoyage facile), indice de protection IPX3 (contre les jets d'eau).• Porte avec poignée ergonomique et athermique• Micro-interrupteur pour porte• Autodiagnostic avec affichage des erreurs.• "iFilter": Filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte et sans odeur.• Vitesse de ventilation automatique pour le mode High Speed Oven.• Possibilité de choisir la vitesse de ventilation en mode Combi Wave.• Connexion Wi-Fi et port USB (HACCP, import/export recettes).• Raccordement du four très aisé• NB: livré de série avec plaque de cuisson, spatule aluminium et chambre-box. <p>PLUS:</p> <p>La rapidité au service du client!! « iPronti » by Diamond. Four ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné), "iBox": entretien aisé (chambre-box amovible et lavable), 2 magnétrons latéraux, écran tactile 7" très intuitif, connexion Wi-Fi et port USB (HACCP, import/export recettes), interface en 29 Langues, "iCompact": faible encombrement, "iStackable": superposable, Ce tout nouveau four issu de toutes dernières technologies de pointe, il a tout pour vous séduire !!</p> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">• Idéal pour tout type de restauration (hôtel, restaurant, bar de plage, fast food, station de service, ...).	

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">• Ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné), de faible encombrement et facile d'entretien, en fait un atout majeur au service du client!• Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP).• Chambre-box facilement extractible• Autres accessoires tel que plateaux téflons, plaque de cuisson en pierre, chambre-box complémentaire, etc... sont disponible sur demande. <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 457 x 510/610 x 630 Puissance en kw: 3 Longueur (mm): 457 Largeur (mm): 510/610 Hauteur(mm): 630 Volume: (m³): 0,38 Branchement: Monophasé</p>	