

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four de remise et maintien en température 3 niveaux GN1/1

Caractéristiques techniques

Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 450

Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 610

Poids Net en kg : 39

Poids Brut en kg : 44

Puissance électrique en Watts : 3900

Tension : 230/1/50

Type de branchement : Monophasé

Capacité en Litres : 3 G

Description	Caractéristiques
Four de remise et de maintien en température	Puissance (kW) 3,9
Commandes électroniques	Référence RG-311
Dimensions intérieures : 594x386x255	constructeur
Angles arrondis en inox avec glissières amovibles pour une facilité de nettoyage	Nombre de niveaux 3
Distance entre les niveaux : 65 mm	Système de cuisson remise en température
Thermostat de sécurité	Largeur (cm) 73,5
99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chacun d'entre eux	Profondeur (cm) 71
Humidité réglable de 0% à 100%	Taille des grilles GN 1/1
Préchauffage automatique	Températures 170° c
Alarme de fin de cycle	Type de branchement Monophasé
Sécurité magnétique de la porte	Puissance totale (kW) 3,9
Répartition homogène de la chaleur grâce à la ventilation alternée	hauteur_cm 45
T° max de 170°C	Dimensions extérieures 735 x 710 x 450
Capacité : 3 GN1/1"	voltage 230V/1/50-60Hz
Autres informations	
Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 450	
Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 610	
Poids Net en kg : 39	
Poids Brut en kg : 44	
Puissance électrique en Watts : 3900	
Tension : 230/1/50	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Type de branchement : Monophasé Capacité en Litres : 3 G	Garantie constructeur 1 an incluse