

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four gaz TOUCH vapeur directe/convection 6x GN 1/1Cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 867 x 850 x 808

kcal/h (gas) : 10318

Puissance en kw: 1.1

Longueur (mm): 867

Largeur (mm): 850

Hauteur(mm): 808

 Volume: (m³): 1

kcal_power: 10318

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Structure (Dx & Gx) 600x400 EURONORM (sur demande réf: AC/SE..) • NB: livré sans grilles et sans plats GN • 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. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les 	Puissance (kW) 10318 kcal/h	
	Référence constructeur	SDGT/XC-06
	Hauteur (mm)	808
	Nombre de niveaux	6
	Programmation	digitale
	Système de cuisson	vapeur
	Profondeur (mm)	850
	Largeur (mm)	850
	Taille des grilles	GN 1/1
	Températures	25° c - 300° c
	Type de branchement	Gaz
	Puissance totale (kW)	1,1
	Longueur	867
	Dimensions extérieures	867 x 850 x 808
voltage	230/1N 50HZ	
Système de lavage	Oui intégré	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Garantie 1 an pièces et main d'œuvre et déplacement incluse
<p>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> <ul style="list-style-type: none">• 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. Chauffage gaz: par brûleurs pulsés 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 "TOUCH SCREEN" avec accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance). <p>PLUS Version Ct :</p> <ul style="list-style-type: none">• Vapeur à injection directe (90% de saturation)• 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.• Alerte sonore et visuelle pour fin de programme.• 2 modalités de cuisson (programmée, manuelle)• 11 niveaux d'humidification• Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs)• Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP)• 7régulations de vitesse	

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">• Sonde a coeur (1 capteur "sensor")• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)• "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix, fonction "ECONOMIZER" permettant des économies en eau et détergents. <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <ul style="list-style-type: none">• Convection de 25 à 300°C• Vapeur 100° C• Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C• Régénération et maintien a température de 25° à 250°C. <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 867 x 850 x 808 kcal/h (gas) : 10318 Puissance en kw: 1.1 Longueur (mm): 867 Largeur (mm): 850 Hauteur(mm): 808 Volume: (m³): 1 kcal_power: 10318 Branchement: GAZ</p>	