

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four Pro à air pulsé 4 niveaux GN1/1 600x 400 mm Monophasé

Caractéristiques techniques

Dimensions Net en mm L x P x H : 760 x 800 x 545
 Dimensions Brut en mm L x P x H : 780 x 820 x 680
 Poids Net en kg : 42
 Poids Brut en kg : 47
 Puissance électrique en Watts : 5700
 Tension : 230/1/50
 Type de branchement : Monophasé

Description	Caractéristiques
Four à air pulsé	Puissance (kW) 5,7
Intérieur et extérieur inox	Référence RX-604/MONO
Système électromécanique	constructeur
Température maximum de 250°C	Hauteur (mm) 545
Dimensions Four à air pulsé	Nombre de niveaux 4
Intérieures : 620x450x350	Programmation Mécanique
Rack démontable pour nettoyage facile	Système de cuisson convection
Capacité : 4 GN1/1 ou 600x400 (seules les grilles 600x400 sont comprises)	Largeur (cm) 76
Thermostat de sécurité	Profondeur (cm) 80
Minuterie : 0 à 120 mn et mode continu	Profondeur (mm) 800
Lumière intérieure	Taille des grilles GN 1/1 ou 600 x 400
Porte double vitrage démontable	Températures 0° c - 250° c
Alarme en fin de cycle	Type de branchement Monophasé
Sécurité magnétique de la porte	Puissance totale (kW) 5,7
Ventilation alternée	hauteur_cm 54,5
Distance entre les niveaux : 80 mm	Dimensions 820 x 800 x 560
Autres informations	
Dimensions Net en mm L x P x H : 760 x 800 x 545	
Dimensions Brut en mm L x P x H : 780 x 820 x 680	
Poids Net en kg : 42	
Poids Brut en kg : 47	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Puissance électrique en Watts : 5700 Tension : 230/1/50 Type de branchement : Monophasé	extérieures voltage 230 V Système de lavage Non intégré Garantie constructeur 1 an incluse