

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four Mixte 20 niveaux avec chariot et commande digitale IOT LCD 7 pouces écran tactile**


Description	Caractéristiques																												
Four électriques MIXTE 20 niveaux pour la Restauration Professionnelle Four 20 niveaux avec chariot - Capacité : Chariot 20 niveaux GN 1/1 - Espacement entre les niveaux : 65mm - Dimensions : 1000x800x1810 - Poids net : 210 Kgs - Panneau de contrôle : 7" écran tactile LCD - Température : 30° - 280°C - Vapeur : Générateur de vapeur - Minuteur : 5040 min + continu - Système de cuisson : A temps – Sonde à coeur - ?T - Recettes : 300 programs (9 phases) Cycles spéciaux n.d. Préchauffage - Refroidissement rapide Préchauffage - Refroidissement rapide-Planificateur-Multi niveaux - Connectivité IOT : USB - wi fi - accès à cloud - Caractéristiques de la porte Porte vitrée s'ouvrant latéralement - Lampe : Lampe LED sur la porte - Moteurs : 5 avec inverseur + contrôle de la vitesse - Nettoyage automatique : 4 cycles de détergent liquide - Spécifications électriques : 3N 400V / 27,3kW	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Poids (en kg)</td><td style="text-align: right;">210</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td style="text-align: right;">0L2011E</td></tr> <tr><td>Nombre de niveaux</td><td style="text-align: right;">20</td></tr> <tr><td>Programmation</td><td style="text-align: right;">digitale</td></tr> <tr><td>Système de cuisson</td><td style="text-align: right;">vapeur</td></tr> <tr><td>Taille des grilles (en mm)</td><td style="text-align: right;">GN 1/1</td></tr> <tr><td>Températures</td><td style="text-align: right;">30° - 280° C</td></tr> <tr><td>Type de branchement</td><td style="text-align: right;">Triphasé</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td style="text-align: right;">27,3</td></tr> <tr><td>DIRECT USINE</td><td style="text-align: right;">Oui</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td style="text-align: right;">1000 x 800 x 1810</td></tr> <tr><td>voltage</td><td style="text-align: right;">3N 400V</td></tr> <tr><td>Système de lavage intégré</td><td style="text-align: right;">Oui</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></td></tr> </table>	Poids (en kg)	210	Référence constructeur	0L2011E	Nombre de niveaux	20	Programmation	digitale	Système de cuisson	vapeur	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	30° - 280° C	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	27,3	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 800 x 1810	voltage	3N 400V	Système de lavage intégré	Oui	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>	
Poids (en kg)	210																												
Référence constructeur	0L2011E																												
Nombre de niveaux	20																												
Programmation	digitale																												
Système de cuisson	vapeur																												
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1																												
Températures	30° - 280° C																												
Type de branchement	Triphasé																												
Puissance totale (kW)	27,3																												
DIRECT USINE	Oui																												
Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 800 x 1810																												
voltage	3N 400V																												
Système de lavage intégré	Oui																												
<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>																													