

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à écran tactile IOT MIXTE 6 niveaux GN 1/1


Description	Caractéristiques																										
Fours électriques MIXTE écran tactile LCD IOT pour la Restauration professionnelle Gamme : Touch Screen EVO Line - Ecran LCD couleur 7", - 300 recettes programmables avec gestion de la vapeur, - Programmeur de démarrage, - Programmeur programmation multi-niveaux, - Connexion wi-fi IOT, USB, - Valve d'évacuation automatique de la vapeur, - Sonde à coeur avec cuisson ?T, - Contrôle de la vitesse de ventilation, - Porte vitrée s'ouvrant latéralement, - Système de nettoyage automatique. Caractéristiques techniques - Capacité: 6 grilles GN 1/1 - Espacement entre les niveaux: 80 mm - Dimensions: 1000x810x790mm - Poids net: 105 Kg. - Température: 30° - 240° C - Caractéristiques de la porte: porte vitrée s'ouvrant latéralement - Moteurs: 2 avec inverseur et contrôle de la vitesse - Lampe: lampe LED sur la porte - Panneau de contrôle: écran tactile LCD - Recettes: 300 programmes (9 phases) - Système de cuisson: à temps; sonde à coeur; ?T - Connectivité IOT: USB+wi fi+cloud	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>105</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>0V0611E</td></tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Programmation</td><td>digitale</td></tr> <tr> <td>Système de cuisson</td><td>vapeur</td></tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td><td>GN 1/1</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>30° - 240° C</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>12,2</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Oui</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>1000 x 810 x 790</td></tr> <tr> <td>voltage</td><td>3N 400V</td></tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td><td>Oui</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Poids (en kg)	105	Référence constructeur	0V0611E	Nombre de niveaux	6	Programmation	digitale	Système de cuisson	vapeur	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	30° - 240° C	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	12,2	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 810 x 790	voltage	3N 400V	Système de lavage intégré	Oui
Poids (en kg)	105																										
Référence constructeur	0V0611E																										
Nombre de niveaux	6																										
Programmation	digitale																										
Système de cuisson	vapeur																										
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1																										
Températures	30° - 240° C																										
Type de branchement	Triphasé																										
Puissance totale (kW)	12,2																										
DIRECT USINE	Oui																										
Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 810 x 790																										
voltage	3N 400V																										
Système de lavage intégré	Oui																										

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
- Vapeur: 10 niveaux d'injection directe - Nettoyage automatique: 4 cycles de détergent liquide - Spécifications électriques: 3N 400V / 12,2Kw	