

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four numérique IOT MIXTE 7 niveaux GN 1/1


Description	Caractéristiques
Four électrique MIXTE connecté Gamme : Digital EVO Line pour la Restauration Professionnelle	Poids (en kg) 100
Ecran LCD couleur, Réglage de 10 niveaux d'injection directe, 99 recettes programmables, connexion wi-fi IOT, USB, sonde à cœur, contrôle de la vitesse de ventilation, porte avec ouverture latérale en verre, système de nettoyage automatique.	Référence constructeur 0V0711D
Caractéristiques techniques Capacité: 7 grilles GN 1/1 Espace entre les niveaux: 67 mm Dimensions: 1000x810x790mm Poids net: 100 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: numérique LCD couleur Recettes wifi: 99 programs (3 phases) Système de cuisson: à temps; sonde à cœur Connectivité IOT: USB+wi fi+cloud Vapeur: 10 niveaux d'injection directe Nettoyage automatique: 3 cycles de détergent liquide Spécifications électriques: 3N 400V / 12,2Kw	Nombre de niveaux 7 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 Oui intégré
	Garantie 1 an sur les pièces incluses