

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four numérique IOT MIXTE 10 niveaux GN 1/1


Description	Caractéristiques
Four électrique MIXTE connecté Gamme : Digital EVO Line pour la Restauration Professionnelle	Poids (en kg) 130
Ecran LCD couleur, Réglage de 10 niveaux d'injection directe, 99 recettes programmables, connexion wi-fi IOT, USB, sonde à coeur, contrôle de la vitesse de ventilation, porte avec ouverture latérale en verre, système de nettoyage automatique.	Référence constructeur 0V1011D
Caractéristiques techniques Capacité: 10 grilles GN 1/1 Espacement entre les niveaux: 80 mm Dimensions: 1000x810x1100mm Poids net: 130 Kg. Température: 30° - 240° C Caractéristiques de la porte: porte vitrée s'ouvrant latéralement Moteurs: 3 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 coeur Connectivité IOT: USB+wi fi+cloud Vapeur: 10 niveaux d'injection directe Nettoyage automatique: 3 cycles de détergent liquide Spécifications électriques: 3N 400V / 13,8Kw	Nombre de niveaux 10
	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) 13,8
	DIRECT USINE Oui
	Dimensions extérieures (en mm) 1000 x 810 x 1100
	voltage 3N 400V
	Système de lavage intégré Oui
	Garantie 1 an sur les pièces incluse