

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique à convection, 10x GN 2/1, humidificateur automatique**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 890 x 1215 x 970/1020

Puissance en kw : 24.5

Voltage : 400/3N 50Hz

Largeur (mm) : 890

Profondeur (mm) : 1215

Hauteur (mm) : 970/1020

 Volume (m<sup>3</sup>) : 1,5

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50Hz

Poids (Kg) : 175

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>Four " CROSSWISE" chargement plats GN 2/1 ( ou GN 1/1).</li> <li>Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".</li> <li>Construction intérieure en acier inox AISI 304 et extérieure en acier inox AISI 430, isolation thermique en fibre céramique.</li> <li>Pieds en inox.</li> <li>Enceinte de cuisson: entièrement soudée, coins et angles arrondis. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura (réglable) largement dimensionnée. Éclairage latéral.</li> <li>Porte double vitrage, vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible).</li> <li>Cuvette récolte condensat intégrée, reliée directement à la décharge. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors</li> </ul>	Poids (en kg) 175
	Référence constructeur CFE102/N
	Nombre de niveaux 10
	Système de cuisson humidificateur
	Taille des grilles (en mm) GN 2/1
	Températures 30° c – 300° c
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 24,5
	Dimensions extérieures (en mm) 890 x 1215 x 970/1020
	voltage 400/3N 50Hz
dimensions 890 x 1215 x 970/1020	
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>de l'ouverture.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Humidificateur: humidification automatique.</li><li>• Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur.</li><li>• Panneau de commandes : accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX5". Composé d'un sélecteur du degré d'humidification, thermostat de 30 à 300°C, timer de 1 à 120 min.</li><li>• Livré sans grilles.</li><li>• La convection permet une cuisson homogène et plus rapide que les fours traditionnels. Fini l'attente, les fours à convection permettent la cuisson simultanée de plusieurs plats sans en mélanger les goûts. Grâce à l'humidificateur, évitez le dessèchement de vos viandes, elles conserveront ainsi toutes leurs saveurs et leurs moelleux.</li><li>• Humidificateur automatique (30% de saturation), avec 6 niveaux de régulation d'humidification.</li><li>• Sonde a coeur (Sur demande).</li><li>• Porte à double vitrage qui offre une meilleure visibilité et permet de réaliser des économies grâce à une meilleure isolation !</li></ul> <p>ADVANTAGE :</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 890 x 1215 x 970/1020 Puissance en kw : 24.5 Voltage : 400/3N 50Hz Largeur (mm) : 890 Profondeur (mm) : 1215 Hauteur (mm) : 970/1020 Volume (m<sup>3</sup>) : 1,5 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50Hz Poids (Kg) : 175</p>	