

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique à convection, 20x GN 1/1, humidificateur automatique**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Triphasé 400/3N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 34.5

Dimensions L x P X H en mm : 890 x 900 x 1700

Poids en KG : 236

Description	Caractéristiques																						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four " CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.</li> <li>• 1 chargeur amovible à pas de 60 mm "anti basculant".</li> <li>• Pieds en inox réglables.                             <ul style="list-style-type: none"> <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 de l'ouverture.</li> <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</li> </ul> </li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CFE201/N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>humidificateur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>30° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>34,5</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>890 x 900 x 1700</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></td> </tr> </table>	Référence constructeur	CFE201/N	Nombre de niveaux	20	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	30° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	34,5	Dimensions extérieures (en mm)	890 x 900 x 1700	voltage	400/3N 50Hz	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	
Référence constructeur	CFE201/N																						
Nombre de niveaux	20																						
Programmation	Mécanique																						
Système de cuisson	humidificateur																						
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1																						
Températures	30° c - 300° c																						
Type de branchement	Triphasé																						
Puissance totale (kW)	34,5																						
Dimensions extérieures (en mm)	890 x 900 x 1700																						
voltage	400/3N 50Hz																						
<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 1 à 120 min.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◦ Livré sans grilles.</li></ul> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"><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><b>Autres informations</b></p> <p>Triphasé 400/3N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 34.5 Dimensions L x P X H en mm : 890 x 900 x 1700 Poids en KG : 236</p>	