

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four électrique à convection, 20x GN 2/1 - 40x GN 1/1, humidificateur automatique



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Triphasé 400/3N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 48.9

Dimensions L x P X H en mm : 890 x 1215 x 1700

Poids en KG : 271

Description	Caractéristiques																												
<ul style="list-style-type: none"> Four " CROSSWISE" chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1). 1 chargeur amovible à pas de 60 mm "anti basculant". Pieds en inox réglables. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>48,9</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CFE202/N</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>1700</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>humidificateur</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>1215</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>1215</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 2/1</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>48,9</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>890</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>890 x 1215 x 1700</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50Hz</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	48,9	Référence constructeur	CFE202/N	Hauteur (mm)	1700	Nombre de niveaux	20	Système de cuisson	humidificateur	Profondeur (mm)	1215	Largeur (mm)	1215	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	30° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	48,9	Longueur	890	Dimensions extérieures	890 x 1215 x 1700	voltage	400/3N 50Hz
Puissance (kW)	48,9																												
Référence constructeur	CFE202/N																												
Hauteur (mm)	1700																												
Nombre de niveaux	20																												
Système de cuisson	humidificateur																												
Profondeur (mm)	1215																												
Largeur (mm)	1215																												
Taille des grilles	GN 2/1																												
Températures	30° c - 300° c																												
Type de branchement	Triphasé																												
Puissance totale (kW)	48,9																												
Longueur	890																												
Dimensions extérieures	890 x 1215 x 1700																												
voltage	400/3N 50Hz																												
<ul style="list-style-type: none"> Construction intérieure en acier inox AISI 304 et extérieure en acier inox AISI 430, isolation thermique en fibre céramique. Pieds en inox. 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. Porte double vitrage, vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible). Cuvette récolte condensat intégrée, reliée directement à la décharge. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Humidificateur: humidification automatique. Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur. Panneau de commandes : accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX5". Composé 	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>d'un sélecteur du degré d'humidification, thermostat de 30 à 300°C, timer de 1 à 120 min.</p> <ul style="list-style-type: none">• Livré sans grilles. <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.• Humidificateur automatique (30% de saturation), avec 6 niveaux de régulation d'humidification.• Sonde a coeur (Sur demande).• Porte à double vitrage qui offre une meilleure visibilité et permet de réaliser des économies grâce à une meilleure isolation ! <p>Autres informations</p> <p>Triphasé 400/3N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 48.9 Dimensions L x P X H en mm : 890 x 1215 x 1700 Poids en KG : 271</p>	