Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four gaz à convection, 20x GN2/1 - 40x GN1/1, humidificateur automatique

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Monophasé 230/1N 50Hz
Puissance Electrique en Kw : 1
Puissance Gaz en Kcal/h : 43000
Dimensions L x P X H en mm : 890 x 1215 x 1700
Poids en KG : 324

Description

- Four " CROSSWISE" chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1).
- 1 chargeur amovible à pas de 60 mm "antibasculant".
- Pieds en inox réglables.
    - Construction intérieure en acier inox AISI 304 et extérieure en acier inox AISI 430, isolation thermique en fibre céramique.
    - 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 (non réglable) largement dimensionnée. Éclairage latéral.
    - Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
    - Humidificateur: humidification automatique.
    - Chauffage gaz: "Chauffage par brûleurs atmosphériques avec dispositif d'extinction de la flamme. Brûleur principal avec veilleuse et allumage piézoélectrique".
    - 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.
    - Livré sans grilles.

Caractéristiques

Référence constructeur	CFG202/N
Nombre de niveaux	20
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	humidificateur
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Températures	30° c - 300° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	1
Dimensions extérieures (en mm)	890 x 1215 x 1700
voltage	230/1N 50HZ
Système de lavage intégré	Non

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
ADVANTAGE : ◦ 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 à coeur (Sur demande). ◦ Porte à double vitrage qui offre une meilleure visibilité et permet de réaliser des économies grâce à une meilleure isolation ! **Autres informations** Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 1 Puissance Gaz en Kcal/h : 43000 Dimensions L x P X H en mm : 890 x 1215 x 1700 Poids en KG : 324	