

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	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 "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. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>43000 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CFG202/N</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>1700</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>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 branchementGaz</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW) 1</td> <td></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>230/1N 50HZ</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Non</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	43000 kcal/h	Référence constructeur	CFG202/N	Hauteur (mm)	1700	Nombre de niveaux	20	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Profondeur (mm)	1215	Largeur (mm)	1215	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	30° c - 300° c	Type de branchementGaz		Puissance totale (kW) 1		Longueur	890	Dimensions extérieures	890 x 1215 x 1700	voltage	230/1N 50HZ	Système de lavage intégré	Non
Puissance (kW)	43000 kcal/h																																
Référence constructeur	CFG202/N																																
Hauteur (mm)	1700																																
Nombre de niveaux	20																																
Programmation	Mécanique																																
Système de cuisson	humidificateur																																
Profondeur (mm)	1215																																
Largeur (mm)	1215																																
Taille des grilles	GN 2/1																																
Températures	30° c - 300° c																																
Type de branchementGaz																																	
Puissance totale (kW) 1																																	
Longueur	890																																
Dimensions extérieures	890 x 1215 x 1700																																
voltage	230/1N 50HZ																																
Système de lavage intégré	Non																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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 à cœur (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>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</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>