

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four gaz à convection, 6x GN 1/1, humidificateur automatique

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 0.35

Puissance Gaz en Kcal/h : 7310

Dimensions L x P X H en mm : 860 x 746 x 701

Poids en KG : 98

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> Four " CROSSWISE" chargement plats GN 1/1. Structures latérales à pas de 60 mm "antibasculante". 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. Ora (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>7310 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CFG61/N</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>701</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>6</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>746</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>746</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 1/1</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)</td> <td>0,35</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>860</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>860 x 746 x 701</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Non</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	7310 kcal/h	Référence constructeur	CFG61/N	Hauteur (mm)	701	Nombre de niveaux	6	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Profondeur (mm)	746	Largeur (mm)	746	Taille des grilles	GN 1/1	Températures	30° c - 300° c	Type de branchementGaz		Puissance totale (kW)	0,35	Longueur	860	Dimensions extérieures	860 x 746 x 701	voltage	230/1N 50-60Hz	Système de lavage intégré	Non
Puissance (kW)	7310 kcal/h																																
Référence constructeur	CFG61/N																																
Hauteur (mm)	701																																
Nombre de niveaux	6																																
Programmation	Mécanique																																
Système de cuisson	humidificateur																																
Profondeur (mm)	746																																
Largeur (mm)	746																																
Taille des grilles	GN 1/1																																
Températures	30° c - 300° c																																
Type de branchementGaz																																	
Puissance totale (kW)	0,35																																
Longueur	860																																
Dimensions extérieures	860 x 746 x 701																																
voltage	230/1N 50-60Hz																																
Système de lavage intégré	Non																																
ADVANTAGE :																																	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<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 : 0.35 Puissance Gaz en Kcal/h : 7310 Dimensions L x P X H en mm : 860 x 746 x 701 Poids en KG : 98</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>