

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". <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. 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. <p>ADVANTAGE :</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CFG61/N</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>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>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,35</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</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> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Référence constructeur	CFG61/N	Nombre de niveaux	6	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	30° c - 300° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	0,35	Dimensions extérieures (en mm)	860 x 746 x 701	voltage	230/1N 50-60Hz	Système de lavage intégré	Non
Référence constructeur	CFG61/N																						
Nombre de niveaux	6																						
Programmation	Mécanique																						
Système de cuisson	humidificateur																						
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1																						
Températures	30° c - 300° c																						
Type de branchement	Gaz																						
Puissance totale (kW)	0,35																						
Dimensions extérieures (en mm)	860 x 746 x 701																						
voltage	230/1N 50-60Hz																						
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
<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 coeur (Sur demande).◦ Porte à double vitrage qui offre une meilleure visibilité et permet de réaliser des économies grâce à une meilleure isolation ! <p><u>Autres informations</u></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>	