

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four électrique à convection 6x gn 1/1 humidificateur manuel



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 7.9

Dimensions L x P X H en mm : 865x685x715

Poids en KG : 85

Description	Caractéristiques
Four électrique à convection 6x GN 1/1 humidificateur manuel	Puissance (kW) 7,8
<ul style="list-style-type: none"> Livré de série 1 grille GN 1/1. 2 Turbines "autoreverse". 	Référence constructeur CGE611-BQ
<ul style="list-style-type: none"> Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430. Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. Joint sur le contre porte, facilement amovible. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. Défecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat. Moteur(s) avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. Panneau de commandes composé d'un sélecteur 	Hauteur (mm) 720
	Nombre de niveaux 6
	Système de cuisson humidificateur
	Profondeur (mm) 815
	Largeur (mm) 815
	Taille des grilles GN 1/1
	Températures 50° c - 270° c
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 7,8
	Longueur 885
	Dimensions extérieures 885 x 815 x 720
	voltage 400/3N 50Hz
	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
<p>d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.</p> <ul style="list-style-type: none">• LES +• Fours professionnel, grandes prestations (7,9 kW).• Turbines "autoreverse" surdimensionnées! (2800 T/minutes).• Châssis "renforcées", ultra robuste, super isolé.• Porte double vitrage (ouvrable), avec verre "haute température" de 4 mm.• Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge...• Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,... <p>AVANTAGES :</p> <ul style="list-style-type: none">• Mise à température rapide.• Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines.• Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autoreverse"...• Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,... <p>Autres informations</p> <p>Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 7.9 Dimensions L x P X H en mm : 865x685xh715 Poids en KG : 85</p>	