

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four pâtissier 10 niveaux 600 x 400 mm


Description	Caractéristiques																														
La gamme Campiello est la solution idéale pour optimiser les espaces restreints des cuisines professionnelles. Économiques grâce à leurs composants standards, les fours Campiello garantissent d'excellentes performances pour répondre aux besoins des pâtisseries, restaurants, supermarchés et petites cantines. Nouvel écran LCD 2,4" à commande numérique. Communication facile via WI-Fi avec smartphones et tablettes, 100 programmes avec 6 boutons de mémoire à rappel rapide. 100 programmes – Système de ventilation bidirectionnelle à inversion – Régulation numérique de l'injection d'eau – Réglage automatique du préchauffage – 5 réglages de vitesse – 4 cycles de cuisson pour chaque programme – Régulation de l'échappement de vapeur – Lumières LED – Connexion USB 2 – Système d'auto-nettoyage de série Informations Techniques : - Capacité des plaques: 10 600x400 - GN 1/1 - Distance entre les plaques (mm): 80 mm - Fréquence (Hz): 50/60 - Tension: 380-415V 3N~ - Puissance (kW): 15.8 - Largeur (mm): 817 - Profondeur (mm): 888 - Hauteur (mm): 1308	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>128.0</td></tr> <tr> <td>Puissance (kW)</td><td>15,8</td></tr> <tr> <td>Référence constructeur</td><td>CP10DGC</td></tr> <tr> <td>Largeur (en cm)</td><td>817</td></tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td><td>1308</td></tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td><td>10</td></tr> <tr> <td>Programmation</td><td>digitale</td></tr> <tr> <td>Système de cuisson</td><td>vapeur</td></tr> <tr> <td>Profondeur</td><td>888</td></tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td><td>600x400 - GN 1/1</td></tr> <tr> <td>Températures</td><td>260°C</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Triphasé</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Oui</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>817 x 888 x 1308</td></tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td><td>Oui</td></tr> </table> Garantie 1 an sur les pièces incluse	Poids (en kg)	128.0	Puissance (kW)	15,8	Référence constructeur	CP10DGC	Largeur (en cm)	817	Hauteur (mm)	1308	Nombre de niveaux	10	Programmation	digitale	Système de cuisson	vapeur	Profondeur	888	Taille des grilles (en mm)	600x400 - GN 1/1	Températures	260°C	Type de branchement	Triphasé	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	817 x 888 x 1308	Système de lavage intégré	Oui
Poids (en kg)	128.0																														
Puissance (kW)	15,8																														
Référence constructeur	CP10DGC																														
Largeur (en cm)	817																														
Hauteur (mm)	1308																														
Nombre de niveaux	10																														
Programmation	digitale																														
Système de cuisson	vapeur																														
Profondeur	888																														
Taille des grilles (en mm)	600x400 - GN 1/1																														
Températures	260°C																														
Type de branchement	Triphasé																														
DIRECT USINE	Oui																														
Dimensions extérieures (en mm)	817 x 888 x 1308																														
Système de lavage intégré	Oui																														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
- Température de cuisson maxi (°C): 260°C - Poids du four (kg): 128	