

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique touch screen vapeur/convection, 15x gn 1/1 - auto-cleaning


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 18

Dimensions L x P X H en mm : 750x790xh1650

Poids en KG : 205

Description	Caractéristiques
Four électrique TOUCH SCREEN vapeur/convection, 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING	Puissance (kW) 18
- Panneau de commande TOUCH SCREEN	Référence constructeur DFV-1511/PTS
- Système de lavage intégré AUTO-CLEANING	Hauteur (mm) 1650
- Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1. - De série livré avec 2 grilles GN 1/1	Nombre de niveaux 15
- Piètement inox, livré de série	Programmation digitale
- Fours compacts, de faible encombrement	Système de cuisson vapeur
- Vapeur directe par "nébulisation"	Profondeur (mm) 790
- Chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.	Largeur (mm) 790
- Turbine(s) avec dispositif "Autoreverse"	Taille des grilles GN 1/1
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm.	Températures 20° c - 270° c
- S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale	Type de branchement Triphasé
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité	Puissance totale (kW) 18
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre a graisse	Longueur 750
- Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.	Dimensions extérieures 750 x 790 x 1650
- Lumière allogène	voltage 400/3N 50-60Hz
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique	Système de lavage intégré Oui
- Micro porte magnétique	
- AUTOCLEANING, avec pompe doseuse produit du lavage et pompe doseuse produit de rinçage	
- Réalisation en acier inox AISI 304	
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.	
PLUS - TOUCH SCREEN :	

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">- Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile 4,3", couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.- Port "USB" de série (positionnement en façade).- 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait.- 10 programmes spécifiques de régénération- Sonde a coeur, avec DELTA-T- Fonction "Cook & Hold" pour le maintien à température après cuisson.- Dispositif d'autodiagnostic- Préchauffage automatique du four - Allumage différé, programmable- Double vitesse avec "Autoreverse". <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <p>Convection (air chaud) 20°/270° C - Vapeur 20°/100° C - Mixte convection - vapeur 20°/270° C - Maintien à température 50° C</p> <p>- 15x GN 1/1 (530x352 mm). - Piètement inox, de série.</p> <p>Autres informations</p> <p>Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 18 Dimensions L x P X H en mm : 750x790xh1650 Poids en KG : 205</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>