

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique vapeur/convection, 10x GN 1/1 mécanique


Description	Caractéristiques
Panneau de commande mécanique : régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 50°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. Four "CROSSWISE". 2 Turbines "autorevers". De série livré avec 1 grille GN 1/1. Vapeur directe par "nébulisation". Chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines. Turbines "autorevers". 1 vitesse 2800 tours/minutes . Chargement en largeur, espacement 69 mm. Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis. Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Lumière LED sur la porte. Porte réversible avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique avec fermeture automatique. Micro porte magnétique. Condenseur de vapeur a l'évacuation du condensât de série. "Oura" manuel pour l'évacuation des vapeurs-fumées. Réalisation en acier inox AISI 430. Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 780	Référence constructeur DFV1011/CMC Dimensions 780 x 910 x 1090 extérieures (en mm) Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
-Profondeur en mm : 910 -Hauteur en mm : 1090 -Poids en KG : 167 -Puissance électrique : 14	