

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four gaz vapeur convection 7x gn 1/1



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 797x788xh818

Poids en Kg : 125

Puissance électrique en Kw/h : 0.4

Puissance Gaz en Kcal/h : 9976

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Type de froid : Positif

| Description | Caractéristiques |
|---|-----------------------------|
| Four gaz vapeur convection 7x gn 1/1 | Puissance (kW) 9976 kcal/h |
| Panneau de commande mécanique: régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 50°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. | Référence DGV-711/P |
| Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1. | constructeur |
| De série livré avec 1 grille GN 1/1. | Hauteur (mm) 818 |
| Fours compacts, de faible encombrement | Nombre de niveaux 7 |
| Vapeur directe par "nébulisation" | Programmation Mécanique |
| Chauffage convection: par un bruleur gaz (PREMIX SYSTEM) placé dans la chambre, derrière le déflecteur des turbines. | Système de cuisson vapeur |
| Turbine(s) avec dispositif "Autoreverse" (réalisée en acier inox AISI 316). | Profondeur (mm) 788 |
| Chargement en profondeur, espacement 67 mm | Largeur (mm) 788 |
| S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale | Taille des grilles GN 1/1 |
| Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité | Températures 50° c - 270° c |
| Chambre réalisée en acier inox AISI 304 entièrement soudée, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre a graisse | Type de branchement Gaz |
| Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. | Puissance totale (kW) 0,4 |
| Lumière allogène | Longueur 797 |
| Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique | Dimensions 797 x 788 x 818 |
| Micro porte magnétique | extérieures |
| Condenseur de vapeur a l'évacuation du condensât de série | voltage 230/1N 50-60Hz |
| "Oura" pour l'évacuation des fumées vapeurs de cuisson | Système de lavage Non |
| Réalisation en acier inox AISI 304 | intégré |
| Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. | |
| ADVANTAGE TYPE of COOKING : | |
| Convection (air chaud) 50°/270° C Vapeur 50°/100° C Mixte | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|---|--|
| <p>convection vapeur 50°/270° C. PLUS PREMIX SYSTEM : Brûleur et échangeur de chaleur (réalisé en acier inox AISI 310) placés à l'intérieur de la chambre, , avec cette technologie à pré-mélange pas de perte de chaleur, augmentent l'efficacité, la rapidité ... de surcroît la performance du four lui-même. Le particulier dispositif de contrôle électronique maintien la proportion gaz : air = 1 : 1, économisez jusqu'à 20% de la consommation de gaz et en prime une forte réduction des émissions nocives !!</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 797x788xh818 Poids en Kg : 125 Puissance électrique en Kw/h : 0.4 Puissance Gaz en Kcal/h : 9976 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz Type de froid : Positif</p> | <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p> |