

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four vapeur/convection électrique, 4x gn2/3 touch screen auto-cleaning


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 3

Dimensions L x P X H en mm : 523x666xh667

Poids en KG : 82



Description	Caractéristiques
Four vapeur/convection électrique, 4x GN2/3 Touch Screen Auto-Cleaning	Puissance (kW) 3
- Panneau commande TOUCH SCREEN	Référence FVS-423/TS
- 4x GN 2/3 (353x325 mm)	constructeur
- Système de lavage intégré AUTO-CLEANING.	Hauteur (mm) 667
- Livré de série avec 1 grille GN 2/3.	Nombre de niveaux 4
- 1 Turbine "autorevers".	Programmation digitale
- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation".	Système de cuisson vapeur
- Chargement en profondeur, platines GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1, structure porte platines amovible, espacement 67 mm.	Profondeur (mm) 666
- S.A.V. aisé, accès en façade .	Largeur (mm) 666
- Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (entretien aisé), fond embouti avec décharge.	Taille des grilles GN 2/3
- Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.	Températures 20° c - 270° c
- Lumière allogène interne.	Type de branchement Monophasé
- Porte avec double vitrage thermique (réversible), vide d'air "ventilé" entre les vitres, permettant le refroidissement de la vitre extérieure, vitre intérieure sur charnières (entretien aisé).	Puissance totale (kW) 3
- Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte.	Longueur 523
- Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) a ouverture de la porte.	Dimensions extérieures 523 x 666 x 667
- Thermostat de sécurité.	voltage 230/1N 50-60Hz
- "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées, réglable (du panneau de commande).	Système de lavage Oui intégré

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>- Pompe doseuse produit de la lavage et pompe doseuse produit de rinçage.</p> <p>- Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.</p> <p>AVANTAGE :</p> <p>3 systèmes de cuisson différents :</p> <p>- Convection (air chaud) 20°/270° C - Vapeur 20°/110° C - Mixte convection - vapeur 20°/270° C</p> <p>PLUS :</p> <p>- CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement.</p> <p>- Panneau commandes supérieur (ventilé) Touch screen à touches sensibles (très intuitif).</p> <p>- Turbines "auto-revers".</p> <p>- 99 programmes, possibilité de 3 phases au choix, le tout programmable à souhait.</p> <p>- Port "USB" de série (positionnement latéral droit).</p> <p>- Double vitesse 1500/2800 tours/minutes.</p> <p>- Sonde à coeur, avec DELTA-T (fours prédisposés, sur demande SC-FVS).</p> <p>- Dispositif d'autodiagnostic.</p> <p>- Préchauffage automatique du four.</p> <p>- Fonction refroidissement rapide.</p> <p>- Système de lavage intégré AUTO-CLEANING.</p> <p>Autres informations</p> <p>Monophasé 230/1N 50-60Hz</p> <p>Puissance Electrique en Kw : 3</p> <p>Dimensions L x P X H en mm : 523x666xh667</p> <p>Poids en KG : 82</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>