

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four vapeur/convection électrique, 7x gn1/1 mécanique


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 8.8

Dimensions L x P X H en mm : 523x846xh877

Poids en KG : 105

Description	Caractéristiques																										
Four vapeur/convection électrique, 7x GN1/1 mécanique - 7x GN 1/1 (530x325 mm) - Livré de série avec 1 grille GN 1/1. - 1 Turbine "autorevers" - Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation". - Chargement en profondeur, platines GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1, structure porte platines amovible, espacement 67 mm. - S.A.V. aisé, accès en façade . - Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (entretien aisé), fond embouti avec décharge. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. - Lumière allogène interne. - 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). - Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte. - Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) a ouverture de la porte - Thermostat de sécurité. - "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées. - Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables. AVANTAGE : 3 systèmes de cuisson différents : - Convection (air chaud) 50°/270° C - Vapeur 50°/110° C - Mixte	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>105</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FVS-711</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>vapeur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>50° c - 270° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>8,8</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>523 x 846 x 877</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Non</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Poids (en kg)	105	Référence constructeur	FVS-711	Nombre de niveaux	7	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	vapeur	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	50° c - 270° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	8,8	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	523 x 846 x 877	voltage	400/3N 50-60Hz	Système de lavage intégré	Non
Poids (en kg)	105																										
Référence constructeur	FVS-711																										
Nombre de niveaux	7																										
Programmation	Mécanique																										
Système de cuisson	vapeur																										
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1																										
Températures	50° c - 270° c																										
Type de branchement	Triphasé																										
Puissance totale (kW)	8,8																										
DIRECT USINE	Non																										
Dimensions extérieures (en mm)	523 x 846 x 877																										
voltage	400/3N 50-60Hz																										
Système de lavage intégré	Non																										

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</p> <p>PLUS :</p> <ul style="list-style-type: none">- CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement.- Panneau commandes supérieur.- Turbines "autorevers" . <p><u>Autres informations</u></p> <p>Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 8.8 Dimensions L x P X H en mm : 523x846xh877 Poids en KG : 105</p>	