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 touch screen auto-cleaning

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 : 114

Description

Four vapeur/convection électrique, 7x GN1/1 Touch Screen Auto-Cleaning
- Panneau commande TOUCH SCREEN
- 7x GN 1/1 (530x325 mm)
- Système de lavage intégré AUTO-CLEANING
- 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, réglable (du panneau de commande).

Caractéristiques

Poids (en kg)	114
Référence constructeur	FVS-711/TS
Nombre de niveaux	7
Programmation	digitale
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	20° 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	Oui

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
- Pompe doseuse produit de la lavage et pompe doseuse produit de rinçage. - Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables. ADVANTAGE : 3 systèmes de cuisson différents : - Convection (air chaud) 20°/270° C - Vapeur 20°/110° C - Mixte convection - vapeur 20°/270° C PLUS : - CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui alliés technologie, performance et faible encombrement. - Panneau commandes supérieur (ventilé) Touch screen à touches sensitives (très intuitif). - Turbines "auto-revers". - 99 programmes, possibilité de 3 phases au choix, le tout programmable à souhait. - Port "USB" de série (positionnement latéral droit). - Double vitesse 1500/2800 tours/minutes. - Sonde à coeur, (Option voir SACSD). - Dispositif d'autodiagnostic. - Préchauffage automatique du four. - Fonction refroidissement rapide. - Système de lavage intégré AUTO-CLEANING. **Autres informations** Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 8.8 Dimensions L x P X H en mm : 523x846xh877 Poids en KG : 114	