

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four vapeur/convection électrique, 6x GN1/1 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. 6x 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 40 mm (sur demande 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) à ouverture de la porte Thermostat de sécurité "Oura" manuel pour l'évacuation des vapeurs-fumées Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.	Référence constructeur FVS6-411/CMC
	Dimensions extérieures (en mm) 519 x 879 x 783
	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
Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 519 -Profondeur en mm : 879 -Hauteur en mm : 783 -Poids en KG : 92 -Puissance électrique : 7	