

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique à convection 6 niveaux avec humidificateur Gastro M 400V**
**GASTRO M** 

**Caractéristiques techniques**

7,7kW

Accepte 6 plaques à pâtisserie 600x400mm

Dimensions : 710(H) x 825(L) x 710(P) mm

Puissance /Productivité : 7,7kW

Voltage : 400V

Branchement - Puissance - tension: 32A

Description	Caractéristiques
Four électrique à convection 6 niveaux avec humidificateur Gastro M 400V	Puissance (kW) 7,7
Four électrique à convection en acier inoxydable 6 niveaux 600x400mm avec humidificateur et porte battante	Référence GR205
Dotés de 2 turbines et d'un panneau de commande électromécanique convivial	constructeur
Modifiable en GN 1/1 avec le kit échelle de transformation GR211 (vendu séparément)	Nombre de niveaux 6
NB : attention, four pâtissier, ne possède pas d'évacuation des eaux de condensats.	Programmation Mécanique
Fonctionnement simple	Système de cuisson humidificateur
Panneau de commande électromécanique convivial	Taille des grilles 600 x 400
Porte double vitrage	Températures 50 °C à 300 °C
2 turbines	Type de branchement Triphasé
Modifiable en GN 1/1 avec kit échelle de transformation GR211 (vendu séparément)	Puissance totale (kW) 7,7
6 niveaux	Dimensions 833 x 710 x 710 extérieures
Accepte 6 x 600x400 ou 4 x GN 1/1	voltage 400V
Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie.	Système de lavage Non
Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 1,70€ par unité vendue	intégré
<b><u>Autres informations</u></b>	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
7,7kW	
Accepte 6 plaques à pâtisserie 600x400mm	
Dimensions : 710(H) x 825(L) x 710(P) mm	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Puissance /Productivité : 7,7kW Voltage : 400V Branchement - Puissance - tension: 32A	