

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique à convection 10 niveaux avec humidificateur Gastro M 400V**
**GASTRO M** 

**Caractéristiques techniques**

Dimensions : 1010(H) x 825(L) x 710(P) mm

Puissance /Productivité : 11,5kW

Voltage : 400V

Branchement - Puissance - tension: 32A

Description	Caractéristiques
Four électrique à convection 10 niveaux avec humidificateur Gastro M 400V	Puissance (kW) 11,5
Four électrique à convection 10 niveaux 600x400mm avec humidificateur et panneau de commande électro-mécanique convivial	Référence constructeur GR206
Possède 3 turbines et une porte battante double vitrage	Nombre de niveaux 10
NB : attention, four pâtisseries, ne possède pas d'évacuation des eaux de condensats.	Programmation Mécanique
Fonctionnement simple	Système de cuisson humidificateur
Panneau de commande électro-mécanique convivial	Taille des grilles (en mm) 600 x 400
Porte double vitrage	Températures 50 °C à 280 °C
3 turbines	Type de branchement Triphasé
Modifiable en GN 1/1 avec kit échelle de transformation GR212 (vendu séparément)	Puissance totale (kW) 11,5
10 niveaux - Livré avec une grille	Dimensions extérieures (en mm) 825 x 710 x 1010
Accepte 10 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 intégré Non
Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 2,50€ par unité vendue	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>
<b><u>Autres informations</u></b>	
Dimensions : 1010(H) x 825(L) x 710(P) mm	
Puissance /Productivité : 11,5kW	
Voltage : 400V	
Branchement - Puissance - tension: 32A	