

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four 6 niveaux 600 x 400 mm venexia san giorgio - 10,8 kw - 280 c - triphasé

Caractéristiques techniques

Températures Maximum : 280°C

Nombre de niveaux : 6

Système de cuisson : NC

Programmation : Electronique

Puissance en kw : 10,8

Dimensions extérieures L x P x H : L 792 x P 954 x H 941 mm

Type de branchement : Triphasé

Description	Caractéristiques
Four 6 niveaux 600 x 400 mm venexia san giorgio - 10,8 kw - 280 c - triphasé	Puissance (kW) 10,8
Four 06 Niveaux 600 x 400 mm Venexia San Giorgio SG 06 TC Four Pâtissier Euronorm 6 x (600 x 400) GN 1/1 Version Mixte/Digital Touch Screen Évolution 2 Turbines avec Système Vapeur 2 Moteurs / Ventilateurs Puissance : 10,8 Kw Voltage : 400 V/3/N Tension : 50/60 Hz Température Maxi : 280°C Distance entre les Niveaux : 80 mm Dotation :Sonde à Cœur Système de Lavage + USB Porte Non Réversible Dim Ext : L 792 x P 954 x H 941 mm Poids : 115 Kg La ligne VENEXIA série SAN MARCO assure une cuisson surveillée en permanence par le système d'exploitation Android intégré, qui se distingue par sa facilité d'utilisation avec un écran tactile de 7 et par sa capacité à exploiter simplement et efficace. Dotés d'une technologie intelligente, ces fours permettent de préparer automatiquement plusieurs plats en même temps. Ils préservent les saveurs et le sarômes tout en optimisant le stemps de cuisson, les coûts et les résultats. Elle possède la technologie avancée Touch Screen . La plateforme cloud offre des recette, vidéos et conseils culinaires. Les fours TOUCH Evolution permettent de choisir parmi 400 programmesde cuisson dont 150	Référence constructeur SG06TCVE
	Nombre de niveaux 6
	Programmation digitale
	Système de cuisson vapeur
	Taille des grilles 600 x 400
	Températures 30° c - 280° c
	Type de branchementTriphasé
	Puissance totale (kW) 10,8
	Dimensions extérieures 792 x 954 x 941
	voltage 400 V
	Système de lavage Oui intégré
	Garantie constructeur 1 an incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>programmes standard conçus par les plyus grands chef internationaux. -Cuisson automatique ou manuelle Cuisson avec sonde a coeur.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Températures Maximum : 280°C Nombre de niveaux : 6 Système de cuisson : NC Programmation : Electronique Puissance en kw : 10,8 Dimensions extérieures L x P x H : L 792 x P 954 x H 941 mm Type de branchement : Triphasé</p>	