

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 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	Référence constructeur	SG06TCVE
	Nombre de niveaux	6
	Programmation	digitale
	Système de cuisson	vapeur
	Taille des grilles (en mm)	600 x 400
Température Maxi : 280°C	Températures	30° c - 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	Type de branchementTriphasé	
	Puissance totale (kW)10,8	
	Dimensions extérieures (en mm)	792 x 954 x 941
La ligne VENEXIA série SAN MARCO assure une cuisson	voltage	400 V
surveillée en permanence par le système d'éxploitation Android intégré, qui se distingue par sa facilité d'utilisation avec un écran tactuile de 7 et par sa capacité à exploiter simplement et efficace. Dotés d'une technologie intelligente, ces fours permettent de préparer atomatiquement 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	Système de lavage intégré	Oui
	Garantie 1 an sur le	s pièces incluse





Restaupro.com

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

Description	Caractéristiques
programmes standard conçus par les plyus grands chef internationauxCuisson automatique ou manuelle	
Cuisson avec sonde a coeur.	
Autres informations	
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	