

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four 16 niveaux 600 x 400 mm venexia san giorgio - 28,5 kw - 280 c - triphasé**

**Caractéristiques techniques**

Températures Maximum : 280°C

Nombre de niveaux : 16

Système de cuisson : NC

Programmation : Electronique

Puissance en kw : 28,5

Dimensions extérieures L x P x H : L 1091 x P 938 x H 1900 mm

Type de branchement : Triphasé

Description	Caractéristiques
Four 16 niveaux 600 x 400 mm venexia san giorgio - 28,5 kw - 280 c - triphasé	Puissance (kW) 28,5
Four 16 Niveaux 600 x 400 mm Venexia San Giorgio	Référence SG16TCVE
SG 16 TC Four Pâtissier Euronorm 16 x 600 x 400 4 Turbines avec	constructeur
Système Vapeur	Nombre de niveaux 16
4 Moteurs / Ventilateurs	Programmation digitale
Puissance : 28,5 Kw	Système de cuisson vapeur
Voltage : 400 V/3/N	Taille des grilles 600 x 400
Tension : 50/60 Hz Température : 30/280°C	Températures 30° c - 280° c
Distance entre les Niveaux : 80 mm	Type de branchement Triphasé
Dotation :Sonde à Cœur	Puissance totale (kW) 28,5
Système de Lavage + USB + Chariot	Dimensions 1091 x 938 x 1900
Porte Non Réversible	extérieures
Dim Ext : L 1091 x P 938 x H 1900 mm	voltage 400 V
Poids 310 Kg	Système de lavage Oui
La ligne VENEXIA série SAN MARCO assure une cuisson	intégré
surveillée en permanence par le système d'exploitation Android	<b>Garantie constructeur 1 an incluse</b>
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 automatiquement plusieurs plats en même temps. Ils	
préservent les saveurs et le sarômes tout en optimisant le stemp	
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	
programmes standard conçus par les plyus grands chef	
internationaux. -Cuisson automatique ou manuelle	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Cuisson avec sonde a coeur.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Températures Maximum : 280°C Nombre de niveaux : 16 Système de cuisson : NC Programmation : Electronique Puissance en kw : 28,5 Dimensions extérieures L x P x H : L 1091 x P 938 x H 1900 mm Type de branchement : Triphasé</p>	