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

Four Mixte Vapeur 10 x GN 1/1 10.5 kW Triphasé

Caractéristiques techniques
Système Clos Avancé :
- Gestion automatique de l'humidité
- Gain d'énergie
Crisp&Tasty :
- Déshumidification instantanée sans perte d'énergie : juteux et croustillant
Press&Go :
- 8 programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
Steam Exhaust :
- Pas de dégagement de vapeur : sortie des condensats par la vidange
Environnement et santé :
- Convotherm, certifié ISO 14001, s'inscrit dans la démarche pour la création de cuisines répondant au cahier des charges HQE grâce aux faibles consommations d'eau et d'énergie.
- L'utilisation des fours Convotherm permet de conserver les qualités organoleptiques des produits.
Simplicité d'utilisation grâce à des symboles et des menus auto-explicatifs

Description

Four mixte vapeur CONVOTHERM 10 niveaux GN 1/1-

Production de vapeur par injection à l'intérieur de l'enceinte de cuisson
Inversion du sens de rotation du ventilateur (autoreverse) pour faire dorer les aliments uniformément et obtenir une qualité homogène
8 touches Press&Go : programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
Système Clos avec Crisp&Tasty : 3 paliers de déshumidification
Moufle de cuisson poli miroir sans soudure, avec angles arrondis conforme aux normes HACCP
Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot anti-chocs
Déflecteur entièrement démontable pour faciliter le nettoyage

Caractéristiques

Nombre de niveaux	10
Programmation	digitale
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Type de branchement	Triphasé
DIRECT USINE	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 440 x 180
Système de lavage intégré	Non

Description	Caractéristiques
Echelles à glissières pour GN1/1 - Pas de 20 mm Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique Réduction des émanations de vapeur Joint d'étanchéité hygiénique à enfoncer Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé Verrouillage de la porte, poignée anti-bactéries robuste, indéréglable, cran de sécurité Porte avec contact magnétique résistant à l'usure Goulotte de récupération des condensats en bas de porte Tableau de bord : fonctionnement simple à l'aide d'icônes Ecran graphique avec affichage clair et compréhensible Sélecteur numérique digital, multifonction, pour le réglage de la température de l'enceinte, du temps de cuisson et de la température à cœur du produit Présélection du début de la cuisson en temps réel avec affichage du temps de cuisson restant Présélection du temps de cuisson avec sonnerie pour chaque niveau (Tray Timer) Livre de cuisine « Convotherm » avec 220 recettes préprogrammées 250 recettes programmables jusqu'à 20 étapes Cook&Hold, Delta-T et cuisson de nuit Sonde de température à coeur Platines électroniques de contrôle indépendantes Mode programme de secours : utilisation du four avec une fonctionnalité restreinte en cas de problèmes techniques Diagnostic automatique permanent pour la détection d'erreurs Description des erreurs sous forme de texte Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes de cuisson (modulede sauvegarde) Protection des programmes : empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours grâce à l'installation d'un optimiseur d'énergie **<u>Autres informations</u>** Système Clos Avancé : - Gestion automatique de l'humidité - Gain d'énergie Crisp&Tasty : - Déshumidification instantanée sans perte d'énergie : juteux et croustillant Press&Go : - 8 programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche Steam Exhaust : - Pas de dégagement de vapeur : sortie des condensats par la	**Garantie 1 an au Tarif Stipulé ci-dessus incluse**

Description	Caractéristiques
vidange Environnement et santé : - Convotherm, certifié ISO 14001, s'inscrit dans la démarche pour la création de cuisines répondant au cahier des charges HQE grâce aux faibles consommations d'eau et d'énergie. - L'utilisation des fours Convotherm permet de conserver les qualités organoleptiques des produits. Simplicité d'utilisation grâce à des symboles et des menus auto-explicatifs	