

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Four Mixte Vapeur 6 x GN 2/3 3 kW Monophasé



### 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	Caractéristiques
Four mixte vapeur CONVOTHERM 6 niveaux GN 2/3-	Nombre de niveaux 6
Puissance commutable : Possibilité de commander ce four en Triphasé (Puissance 5.7 kW) : A préciser lors de la commande	Programmation digitale
Production de vapeur par injection à l'intérieur de l'enceinte de cuisson	Système de cuisson vapeur
Inversion du sens de rotation du ventilateur (autoreverse) pour faire dorer les aliments uniformément et obtenir une qualité homogène	Taille des grilles (en mm) 442 x 325, compatible GN 2/3
8 touches Press&Go : programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche	Type de branchement Monophasé
Système Clos avec Crisp&Tasty : 3 paliers de déshumidification	DIRECT USINE Oui
Moufle de cuisson poli miroir sans soudure, avec angles arrondis conforme aux normes HACCP	Dimensions extérieures (en mm) 515 x 777 x 857
	Système de lavage intégré Non

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Garantie Caractéristiques incluse
<p>Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot anti-chocs</p> <p>Déфлекteur entièrement démontable pour faciliter le nettoyage</p> <p>Echelles à glissières pour GN2/3 - Pas de 20 mm</p> <p>Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique</p> <p>Réduction des émanations de vapeur</p> <p>Joint d'étanchéité hygiénique à enfoncer</p> <p>Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé</p> <p>Verrouillage de la porte, poignée anti-bactéries robuste, indéréglable, cran de sécurité</p> <p>Porte avec contact magnétique résistant à l'usure</p> <p>Goulotte de récupération des condensats en bas de porte</p> <p>Tableau de bord : fonctionnement simple à l'aide d'icônes</p> <p>Ecran graphique avec affichage clair et compréhensible</p> <p>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</p> <p>Présélection du début de la cuisson en temps réel avec affichage du temps de cuisson restant</p> <p>Présélection du temps de cuisson avec sonnerie pour chaque niveau (Tray Timer)</p> <p>Livre de cuisine « Convothem » avec 220 recettes préprogrammées</p> <p>250 recettes programmables jusqu'à 20 étapes</p> <p>Cook&amp;Hold, Delta-T et cuisson de nuit</p> <p>Sonde de température à coeur</p> <p>Platines électroniques de contrôle indépendantes</p> <p>Mode programme de secours : utilisation du four avec une fonctionnalité restreinte en cas de problèmes techniques</p> <p>Diagnostic automatique permanent pour la détection d'erreurs</p> <p>Description des erreurs sous forme de texte</p> <p>Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes de cuisson (module de sauvegarde)</p> <p>Protection des programmes : empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours grâce à l'installation d'un optimiseur d'énergie</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Système Clos Avancé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion automatique de l'humidité</li> <li>- Gain d'énergie</li> </ul> <p>Crisp&amp;Tasty :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déshumidification instantanée sans perte d'énergie : juteux et croustillant</li> </ul> <p>Press&amp;Go :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 8 programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une</li> </ul>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>touche</p> <p>Steam Exhaust :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Pas de dégagement de vapeur : sortie des condensats par la vidange</li></ul> <p>Environnement et santé :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Convothem, 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.</li><li>- L'utilisation des fours Convothem permet de conserver les qualités organoleptiques des produits.</li></ul> <p>Simplicité d'utilisation grâce à des symboles et des menus auto-explicatifs</p>	