

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection électrique, 10 niveaux, humidificateur automatique


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 920 x 750 x 1080

Puissance en kw: 14

Voltage : 400-230/3N 50Hz

Longueur (mm): 920

Largeur (mm): 750

Hauteur(mm): 1080

 Volume: (m³): 1,1

Branchement: Triphasé

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Dimensions internes 660x420xh820 ◦ En dotation : 1 grille EN 600x400 ◦ 3 Turbine "autorevers ◦ Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge ◦ Structure porte platines (75 mm), amovible ◦ Cheminée évacuation condensat réglable motorisée ◦ Éclairage enceinte. (allumage automatique) 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>PFE-102/S</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>1080</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>humidificateur</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>750</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>600 x 400</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>50° c - 270° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>920</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>920 x 750 x 1080</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50Hz</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	14	Référence constructeur	PFE-102/S	Hauteur (mm)	1080	Nombre de niveaux	10	Programmation	Mécanique	Système de cuisson	humidificateur	Profondeur (mm)	750	Largeur (mm)	750	Taille des grilles	600 x 400	Températures	50° c - 270° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	14	Longueur	920	Dimensions extérieures	920 x 750 x 1080	voltage	400/3N 50Hz	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Puissance (kW)	14																																
Référence constructeur	PFE-102/S																																
Hauteur (mm)	1080																																
Nombre de niveaux	10																																
Programmation	Mécanique																																
Système de cuisson	humidificateur																																
Profondeur (mm)	750																																
Largeur (mm)	750																																
Taille des grilles	600 x 400																																
Températures	50° c - 270° c																																
Type de branchement	Triphasé																																
Puissance totale (kW)	14																																
Longueur	920																																
Dimensions extérieures	920 x 750 x 1080																																
voltage	400/3N 50Hz																																
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																																	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge ◦ Porte double vitrage (Option : porte avec charnière à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible) ◦ Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. ◦ Chauffage électrique : résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs ◦ Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique ◦ Thermostat de sécurité ◦ Réalisation en acier inox. ◦ Pieds en inox, réglables. ◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. ◦ C'est bien connu qui peut le plus, peut le moins.....	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Pourquoi se contenter de l'essentiel, du médiocre si l'ont peu s'offrir bien plus !!.... ConvoBis une toute nouvelle génération de fours (Polyvalents EN 600x400 & GN 1/1), cuisson homogène et rapide, cuissons délicates, réussissez même les plus fine.</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Turbines "autorevers", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minutes◦ Humidificateur automatique "nébulisation", régulation graduelle du têt d'humification de l'enceinte◦ Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc.... <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 920 x 750 x 1080 Puissance en kw: 14 Voltage : 400-230/3N 50Hz Longueur (mm): 920 Largeur (mm): 750 Hauteur(mm): 1080 Volume: (m³): 1,1 Branchement: Triphasé</p>	