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

- 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)
- 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 peux le plus, peux le moins.....

Caractéristiques

Référence constructeur	PFE-102/S
Nombre de niveaux	10
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	humidificateur
Taille des grilles (en mm)	600 x 400
Températures	50° c - 270° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	14
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	920 x 750 x 1080
voltage	400/3N 50Hz
Système de lavage intégré	Non

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
Pourquoi ce 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. • Turbines "autorevers", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minutes • Humidificateur automatique 'nébulisation", régulation graduelle du tôt d'humification de l'enceinte • Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc.... **Autres informations** 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	