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

Four à convection électrique, 5 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 700
Puissance en kw: 7
Voltage : 400-230/3N 50Hz
Longueur (mm): 920
Largeur (mm): 750
Hauteur(mm): 700
Volume: (m^3): 0,65
Branchement: Triphasé

Description

- Dimensions internes 660x420xh450
- En dotation : 1 grille EN 600x400
- 1 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.

Caractéristiques

Puissance (kW)	7
Référence constructeur	PFE-52/S
Hauteur (mm)	700
Nombre de niveaux	5
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)	7
Dimensions extérieures (en mm)	920 x 750 x 700
voltage	400/3N 50Hz
Système de lavage intégré	Non

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
• 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..... 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 700 Puissance en kw: 7 Voltage : 400-230/3N 50Hz Longueur (mm): 920 Largeur (mm): 750 Hauteur(mm): 700 Volume: (m^3): 0,65 Branchement: Triphasé	