

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection gaz, 12x EN (GN), humidificateur automatique


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions internes 645x460xh860 • En dotation : 1 grille EN 600x400 • 2 Turbine "autorevers" • Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée (prédisposition pour filtre graisse), coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge (possibilité de fermeture) • Structure porte platines (67 mm), amovible • Cheminée évacuation condensat réglable (manuellement) • Éclairage enceinte. • 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. 	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>PFG-122/P</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>947 x 791 x 1205</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	PFG-122/P	Dimensions extérieures (en mm)	947 x 791 x 1205
Référence constructeur	PFG-122/P				
Dimensions extérieures (en mm)	947 x 791 x 1205				

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">• Chauffage gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée, sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse.• 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. <p>ADVANTAGE: C'est bien connu qui peut le plus, peut le moins..... Pourquoi se contenter de l'essentiel, du médiocre si l'on peut 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 fines.</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'humidification de l'enceinte• Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc.... <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 947-Profondeur en mm : 791-Hauteur en mm : 1205-Poids en KG : 167-Puissance électrique : 0.6-Puissance Gaz : 17670	