

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection électrique 20x GN 1/1 à injection, tactile écran couleur, porte droite - MPD 2011 ERAM

REDFOX 

Description	Caractéristiques
• Identification - Code SAP: 00020601 • Dimensions - Largeur nette (mm): 995 - Profondeur nette (mm): 835 - Hauteur nette (mm): 1850 - Largeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 480 - Profondeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 660 - Hauteur de la pièce interne (mm): 1430 - Distance entre les insertions (mm): 65 - Taille de l'appareil - GN / EN (mm): GN 1/1, EN 600x400 • Poids - Poids net (kg): 260.00 - Poids brut (kg): 290.00 • Puissance & Alimentation - Puissance électrique (kW): 31.000 - Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz - Wifi - Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware • Températures - Fonction de maintien de température: Oui • Matériaux - Matériel: AISI 304 - La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable - Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile - Matériel de l'élément chauffant: Incoloy	Poids (en kg) 260
	Nombre de niveaux 20
	Programmation digitale
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 31000
	Dimensions 995 x 835 x 1850 extérieures (en mm)
	voltage 400 V / 3N - 50 Hz
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Fonctionnalités - Type d'appareil: Appareil électrique - Pieds réglables: Oui - Type de contrôle: Écran tactile + boutons - Traitement thermique Delta T: Oui - Finition unifiée des repas Easyservice: Oui - Type de détergent: Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau - Cuisson sur plusieurs niveaux: Non - Type d'éclairage: LED - L'éclairage intérieur: Oui - Nombre de ventilateurs: 1 - Nombre de vitesses du ventilateur: 6 - Nombre d'étapes de recette: 9 - Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud - Nombre de GN / EN: 20 - Régénération des aliments: Oui • Volumes - Diamètre nominal du tuyau: DN 50 • Électricité - Section des conducteurs CU (mm²): 16 • Divers - Formation de la vapeur: Injection - Réglage avancé de l'humidité: SuperSteam - Deux modes de saturation de la vapeur - Cuisson lente: À partir de 50 ° C - Arrêt du ventilateur: Immédiat lorsque la porte s'ouvre - Équipement standard pour l'appareil: Sonde centrale - Douchette à main rétractable - Système de lavage automatique (détergent liquide) - Le chariot - Douchette: Extractible - Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile - Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 "	