

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à convection à gaz 20x GN 1/1 à injection, tactile, écran couleur, porte droite - MPD 2011 GRAM


REDFOX 

Description	Caractéristiques																								
• Identification - Code SAP: 00020602 • 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 - Max. hauteur du GN inséré (mm): 65 • Poids - Poids net (kg): 270.00 - Poids brut (kg): 300.00 • Puissance & Alimentation - Puissance électrique (kW): 0.300 - Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz - Puissance gaz (kW): 36.000 - Port USB: Oui, pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware • Températures - Fonction de maintien de température: Oui - Cuisson basse température: Oui - Température maximale de l'appareil (° C): 300 • Matériaux - Matériel: AISI 304 - La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable	<table> <tr> <td>Poids (en kg)</td><td>270</td></tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td><td>20</td></tr> <tr> <td>Programmation</td><td>digitale</td></tr> <tr> <td>Système de cuisson</td><td>vapeur</td></tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td><td>GN1/1</td></tr> <tr> <td>Type de branchement</td><td>Monophasé</td></tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td><td>36300</td></tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td><td>Non</td></tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td><td>995 x 835 x 1850</td></tr> <tr> <td>voltage</td><td>230 V / 1N - 50 Hz</td></tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td><td>Oui</td></tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td></tr> </table>	Poids (en kg)	270	Nombre de niveaux	20	Programmation	digitale	Système de cuisson	vapeur	Taille des grilles (en mm)	GN1/1	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	36300	DIRECT USINE	Non	Dimensions extérieures (en mm)	995 x 835 x 1850	voltage	230 V / 1N - 50 Hz	Système de lavage intégré	Oui	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Poids (en kg)	270																								
Nombre de niveaux	20																								
Programmation	digitale																								
Système de cuisson	vapeur																								
Taille des grilles (en mm)	GN1/1																								
Type de branchement	Monophasé																								
Puissance totale (kW)	36300																								
DIRECT USINE	Non																								
Dimensions extérieures (en mm)	995 x 835 x 1850																								
voltage	230 V / 1N - 50 Hz																								
Système de lavage intégré	Oui																								
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
- Informations complémentaires: Four à convection, à gaz 2x GN 1/1, à gaz, écran couleur tactile, porte droite - Matériau et forme de cavité: AISI 304, avec des coins arrondis pour un nettoyage facile • Fonctionnalités - Type d'appareil: Appareil à gaz - Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane - Pieds réglables: Oui - Type de contrôle: Écran tactile + boutons - Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui - Fonction: démarrage retardé: Oui - Traitement thermique Delta T: Oui - Préchauffage automatique: Oui - Finition unifiée des repas Easyservice: Oui - Cuisine nocturne: Oui - Type de détergent: Détergent de lavage liquide + rinçage d'eau - Type d'éclairage: LED - Ventilateur réversible: Oui - Sonde: Oui - 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 • Divers - Formation de la vapeur: Injection - Système de lavage: Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété - Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément - 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 - Douchette: Extractible - Construction de la porte: Double verre de sécurité ventilé, amovible pour un nettoyage facile - Raccordement à un robinet à boule: 1/2 - Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 "	