



Restaupro.com

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

Four pour préparation rapide - SO 4





Description	Caractéristiques	
• Identification - Code SAP: 00021417	Poids (en kg)	45
 Code SAP: 00021417 Dimensions Largeur nette (mm): 431 Profondeur nette (mm): 510 Largeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 360 Profondeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 445 Hauteur de la pièce interne (mm): 255 Informations complémentaires: GN 2/3 étagère simple distance minimale d'un autre appareil - 5 cm L'utilisation d'eau en bouteille empêche l'accumulation de calcaire dans les conduites d'eau. Taille de l'appareil - GN / EN (mm): GN 2/3 Max. hauteur du GN inséré (mm): 400 Poids Poids net (kg): 45.00 Poids brut (kg): 60.00 Puissance & Alimentation Puissance électrique (kW): 3.300 Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz Port USB: Oui, pour l'actualisation du firmware Matériaux La couleur extérieure de l'appareil: Noir Fonctionnalités Type d'appareil: Appareil électrique Contrôle de l'humidité: Oui, mesure indirecte Empilabilité: Non Type de contrôle: Écran tactile Version plus robuste: Non 	Type de branchementMonophasé	
	Puissance totale (kW)3300	
	Dimensions extérieures (en mm)	431 x 637 x 510
	voltage	230 V / 1N - 50 Hz
	Garantie 1 an sur le	es pièces incluse





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
 Cuisson sur plusieurs niveaux: Non Réglage avancé de l'humidité: Non Cuisson lente: Non Nombre de feux/foyers: 1 Nombre de programmes prédéfinis: 18 Type de chauffage de l'appareil: Vapeur Nombre de GN / EN: 1 Électricité Section des conducteurs CU (mm²): 0,75 Divers Capacité de la chaudière (L): 0.00 Formation de la vapeur: Injection Taille de l'écran: 7' Équipement standard pour l'appareil: Grande pelle à four 	