

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four de remise et maintien en température 10 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques

Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 985
Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 1140
Poids Net en kg : 85
Poids Brut en kg : 90
Puissance électrique en Watts : 10300
Tension : 400/3/50
Type de branchement : Triphasé
Capacité en Litres : 10

Description	Caractéristiques
Four de remise et de maintien en température	Référence RG-1011
Commandes électroniques	constructeur
Dimensions intérieures : 594x386x710	Nombre de niveaux 10
Angles arrondis en inox avec glissières amovibles pour une facilité de nettoyage	Système de cuisson remise en température
Distance entre les niveaux : 65 mm	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
Thermostat de sécurité	Températures 170° c
99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chacun d'entre eux	Type de branchement Triphasé
Humidité réglable de 0% à 100%	Puissance totale (kW) 10,3
Préchauffage automatique	Dimensions 735 x 710 x 985
Alarme de fin de cycle	extérieures (en mm)
Sécurité magnétique de la porte	voltage 400V/3+N/50-60hz
Répartition homogène de la chaleur grâce à la ventilation alternée	Garantie 1 an sur les pièces incluse
T° max de 170°C	
Capacité : 10 GN1/1	
Autres informations	
Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 985	
Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 1140	
Poids Net en kg : 85	
Poids Brut en kg : 90	
Puissance électrique en Watts : 10300	
Tension : 400/3/50	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Type de branchement : Triphasé Capacité en Litres : 10	