

**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 3 niveaux GN1/1**

**Caractéristiques techniques**

Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 450  
 Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 610  
 Poids Net en kg : 39  
 Poids Brut en kg : 44  
 Puissance électrique en Watts : 3900  
 Tension : 230/1/50  
 Type de branchement : Monophasé  
 Capacité en Litres : 3 G

Description	Caractéristiques
Four de remise et de maintien en température Commandes électroniques Dimensions intérieures : 594x386x255 Angles arrondis en inox avec glissières amovibles pour une facilité de nettoyage Distance entre les niveaux : 65 mm Thermostat de sécurité 99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chacun d'entre eux Humidité réglable de 0% à 100% Préchauffage automatique Alarme de fin de cycle Sécurité magnétique de la porte Répartition homogène de la chaleur grâce à la ventilation alternée T° max de 170°C Capacité : 3 GN1/1"	Référence constructeur RG-311 Nombre de niveaux 3 Système de cuisson remise en température Taille des grilles (en mm) GN 1/1 Températures 170° c Type de branchement Monophasé Puissance totale (kW) 3,9 Dimensions extérieures (en mm) 735 x 710 x 450 voltage 230V/1/50-60Hz
<b>Autres informations</b> Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 450 Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 610 Poids Net en kg : 39 Poids Brut en kg : 44 Puissance électrique en Watts : 3900 Tension : 230/1/50	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Type de branchement : Monophasé Capacité en Litres : 3 G	