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 6 niveaux GN 1/1

Caractéristiques techniques
Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 720
Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 870
Poids Net en kg : 52
Poids Brut en kg : 57
Puissance électrique en Watts : 5650
Tension : 230/1/50
Type de branchement : Triphasé

Description

Four de remise et de maintien en température
Commandes électroniques
Dimensions intérieures : 594x386x451
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 : 6 GN1/1

Autres informations

Dimensions Net en mm L x P x H : 735 x 710 x 720
Dimensions Brut en mm L x P x H : 760 x 730 x 870
Poids Net en kg : 52
Poids Brut en kg : 57
Puissance électrique en Watts : 5650
Tension : 230/1/50

Caractéristiques

Puissance (kW)	5,65
Référence constructeur	RG-611/TRI
Nombre de niveaux	6
Système de cuisson	remise en température
Largeur (cm)	73,5
Profondeur (cm)	71
Taille des grilles	GN 1/1
Températures	170° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	5,65
hauteur_cm	72
Dimensions extérieures	735 x 710 x 720
voltage	400V/3+N/50-60hz

Description	Caractéristiques
Type de branchement : Triphasé	**Garantie constructeur 1 an incluse**