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

Four Pro à air pulsé 4 niveaux GN1/1 600x 400 mm Monophasé

Caractéristiques techniques
Dimensions Net en mm L x P x H : 760 x 800 x 545
Dimensions Brut en mm L x P x H : 780 x 820 x 680
Poids Net en kg : 42
Poids Brut en kg : 47
Puissance électrique en Watts : 5700
Tension : 230/1/50
Type de branchement : Monophasé

Description

Four à air pulsé
Intérieur et extérieur inox
Système électromécanique
Température maximum de 250°C
Dimensions Four à air pulsé
Intérieures : 620x450x350
Rack démontable pour nettoyage facile
Capacité : 4 GN1/1 ou 600x400 (seules les grilles 600x400 sont comprises)
Thermostat de sécurité
Minuterie : 0 à 120 mn et mode continu
Lumière intérieure
Porte double vitrage démontable
Alarme en fin de cycle
Sécurité magnétique de la porte
Ventilation alternée
Distance entre les niveaux : 80 mm

Autres informations

Dimensions Net en mm L x P x H : 760 x 800 x 545
Dimensions Brut en mm L x P x H : 780 x 820 x 680
Poids Net en kg : 42
Poids Brut en kg : 47

Caractéristiques

Poids (en kg)	Poids Net en kg : 42Poids Brut en kg : 47
Référence constructeur	RX-604/MONO
Nombre de niveaux	4
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	convection
Taille des grilles (en mm)	GN1/1 ou 600x400
Températures	0° c - 250° c
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	5,7
DIRECT USINE	Non
Dimensions extérieures (en mm)	820 x 800 x 560
voltage	230 V

Description	Caractéristiques
Puissance électrique en Watts : 5700 Tension : 230/1/50 Type de branchement : Monophasé	Système de lavage intégré Non **Garantie 1 an sur les pièces incluse**