

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four électrique vapeur boiler et convection 10x gn 1/1 cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058

Poids en Kg : 145

Puissance électrique en Kw/h : 19

Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques
Four électrique vapeur boiler et convection 10x gn 1/1 cleaning	Puissance (kW) 19
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1	Référence SBES/XC-10
Capacité de charge 50 Kg	constructeur
Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante"	Hauteur (mm) 1058
Sonde à coeur.	Nombre de niveaux 10
NB: livré sans grilles et sans plats GN	Programmation digitale
PLUS Version As :	Système de cuisson vapeur
Vapeur généré par boiler (100% de saturation)	Profondeur (mm) 850
Commandes à touches sensibles "affichage digital"	Largeur (mm) 850
11 niveaux de régulation d'humidification	Taille des grilles GN 1/1
"LOW T° COOKING" (CCBT) cuisson a basse température (T° inférieure à 100°C)	Températures 25° c - 300° c
3 régulations de vitesse (pleine puissance / 1/2 puissance / par intermittence)	Type de branchement Triphasé
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")	Puissance totale (kW) 19
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)	Longueur 867
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.	Dimensions extérieures 867 x 850 x 1058
ADVANTAGE TYPE of COOKING :	voltage 400/3N 50-60Hz
Convection de 25 à 300°C	Système de lavage Oui
Vapeur 100° C	intégré
Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C	
Cuisson a basse température de 25° à 99°C	
Régénération et maintien a température de 25° à 250°C	
Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, pieds en inox. Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>arrondis sans aspérités. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Condenseur de vapeur de série réduisant la température des condensats à l'évacuation et limitant la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Orau motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. Éclairage halogène latéral permettant une vision globale de l'enceinte. Conception unique de l'enceinte couplée à un ventilateur latéral en acier inox AISI 304 (CCRR) à 2 vitesses, garantissent une gestion et une distribution uniforme de la chaleur. Porte à double vitrage: poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage garantissant une hygiène parfaite. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Chauffage électrique: convection : par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur : par résistances blindées inoxydables dans un boiler extérieur. Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. Timer de 1 min à 8 h,.....) avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058 Poids en Kg : 145 Puissance électrique en Kw/h : 19 Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz Type de froid : Positif</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>