

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four électrique vapeur boiler et convection 20x gn1/1 cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 911x864xh1794

Poids en Kg : 340

Puissance électrique en Kw/h : 37.7

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

Description	Caractéristiques																										
Four électrique vapeur boiler et convection 20x gn1/1 cleaning Fonctions (version A): Contrôle "intelligent" de la vapeur (CCHY). 20 programmes pré-programmés et 100 livres. Fonction: "Maintien" (ventilation à impulsions) permettant de maintenir au chaud ou pour les cuissons lentes. Pré-chauffage automatique de l'enceinte de cuisson. Thermostat de 25 à 300°C. Timer de 1 min à 8 h avec fonction CCRT, spécifique à la cuisson basse température (CCBT), qui estime le temps résiduel restant avant la fin de la cuisson. Contrôle par sonde à coeur à 6 capteurs. Refroidissement rapide automatique de l'enceinte de cuisson (CCRR). Système de lavage automatique intégré (CCNA). Production de vapeur: Génération de la vapeur par boiler, idéale pour assurer une cuisson parfaite, homogène et économique. 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. HACCP: Possibilité de récupérer les données de cuisson, soit avec l'imprimante du four (en option) ou directement sur un ordinateur (port série). Caractéristiques techniques : Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304,	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">340</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">SBES/XC-20</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">20</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td style="text-align: right;">digitale</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td style="text-align: right;">vapeur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td style="text-align: right;">GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">25° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">37,7</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">911 x 864 x 1794</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	340	Référence constructeur	SBES/XC-20	Nombre de niveaux	20	Programmation	digitale	Système de cuisson	vapeur	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	25° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	37,7	Dimensions extérieures (en mm)	911 x 864 x 1794	voltage	400/3N 50-60Hz	Système de lavage intégré	Oui	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Poids (en kg)	340																										
Référence constructeur	SBES/XC-20																										
Nombre de niveaux	20																										
Programmation	digitale																										
Système de cuisson	vapeur																										
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1																										
Températures	25° c - 300° c																										
Type de branchement	Triphasé																										
Puissance totale (kW)	37,7																										
Dimensions extérieures (en mm)	911 x 864 x 1794																										
voltage	400/3N 50-60Hz																										
Système de lavage intégré	Oui																										
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse																											

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>isolation thermique en fibre céramique, pieds en inox. Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles 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. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Ora 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 : résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur. Générateur de vapeur: résistances blindées inoxydables dans un boiler extérieur. Panneau de commandes avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX5". Accessoires inclus: structure à pas de 65 mm "antibasculant", sonde à coeur à 6 capteurs, douchette encastrée avec enrouleur. NB: livré sans grilles.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 911x864xh1794 Poids en Kg : 340 Puissance électrique en Kw/h : 37.7 Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz</p>	