

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique "TOUCH" vapeur boiler/ convection 10x GN1/1+ Cleaning


Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1. • Capacité de charge 50Kg. • Structures latérales à pas de 65mm "antibasculante". • Sonde à coeur. • Douchette encastrée avec enrouleur. • Structure (Dx & Gx) 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/SE.....). • NB: livré sans grilles et sans plats GN. • Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), 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 à double emboutissement qui sépare la condensation des graisses 	Référence constructeur SBET/10S
	Dimensions extérieures (en mm) 867 x 850 x 808
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. Conception unique de l'enceinte couplée à un ventilateur latéral en acier inox AISI 304 (CCRR), garantissent une gestion et une distribution uniforme de la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none">• Porte à triple vitrage : poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec ouverture sécurisée en 2 étapes pour protection contre les évacuations de vapeur, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage et 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. Éclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte. Chauffage électrique: par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur: par résistances blindées inoxydables dans un boiler extérieur (en acier inox AISI 316). Panneau de commandes "TOUCH SCREEN" de 7" avec, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPX5 (contre les jets d'eau à la lance). Certification "Energy Star". <p>En option: module de communication four & cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X).</p> <p>PLUS Version At :</p> <ul style="list-style-type: none">• Certification "Energy Star".• Porte triples vitrages• Optimisation de la consommation en eau.• Vapeur générée par boiler (100% de saturation).• Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile de 7" et couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.• Gestion des favoris sur l'écran d'accueil.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Alerte sonore et visuelle pour fin de programme.• 3 modalités de cuisson (automatique, programmée, manuelle).• Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce à sa sonde LAMBDA (CCHY - Brevet exclusif), un contrôle réel de l'humidité (brevet exclusif) permettant également de grandes économies en consommation d'eau "WATER SAVING".• Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs), "AUTOMATIC MODE" cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, 11 cycles spéciaux: "LOW T° COOKING" (CCBT) cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C), "BANQUETING" fonction régénération, "FRESH PASTA PASTEURISATION" pasteurisation de pâtes fraîches, "DEHYDRATING" déshydratation, etc...• 7 régulations de vitesse.• Sonde à coeur (6 capteurs "sensors").• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR).• Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP).• "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA) avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix, fonction "ECONOMIZER" permettant des économies en eau et détergents. <p>En option: module de communication four & cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X).</p> <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <ul style="list-style-type: none">• Convection de 25°C à 300°C.• Vapeur 100°C.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Mixte convection/vapeur de 25°C à 250°C.• Cuisson à basse température de 25°C à 99°C.• Régénération et maintien à température de 25°C à 250°C. <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 867-Profondeur en mm : 850-Hauteur en mm : 808-Poids en KG : 176-Puissance électrique : 11-Voltage : 400/3N 50-60Hz	