

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four électrique touch vapeur boiler et convection 6xgn1/1 cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh808

Poids en Kg : 144

Puissance électrique en Kw/h : 11

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

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques
Four électrique touch vapeur boiler et convection 6xgn1/1 cleaning	Poids (en kg) 144
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1	Référence SBET/XC-06
Capacité de charge 30 Kg	constructeur
Structures latérales à pas de 65 mm "anti basculante"	Nombre de niveaux 6
Sonde à coeur.	Programmation digitale
Douchette encastrée avec enrouleur.	Système de cuisson vapeur
NB : livré sans grilles et sans plats GN	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
PLUS Version At :	Températures 25° c - 300° c
Vapeur généré par boiler (100% de saturation)	Type de branchement Triphasé
Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.	Puissance totale (kW) 11
Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce à sa sonde LAMBDA (CCHY), un contrôle réel de l'humidité (brevet exclusif) permettant également des grandes économies en consommation d'eau "WATER SAVING"	Dimensions extérieures (en mm) 867 x 850 x 808
Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases, ainsi que des programmes spéciaux :	voltage 400/3N 50-60Hz
"AUTOMATIC MODE" cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, "LOW T° COOKING" (CCBT) cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C), "BANQUETING" fonction régénération, etc...	Système de lavage Oui intégré
3 régulations de vitesse (pleine puissance / 1/2 puissance / par intermittence)	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
Sonde a coeur (6 capteurs "sensors")	
Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)	
Port USB permettant de conserver, transférer les divers	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>programmes de cuisson (gestion des données HACCP) "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix, fonction "ECONOMIZER" permettant des économies en eau et détergents. ADVANTAGE TYPE of COOKING : Convection de 25 à 300°C Vapeur 100° C Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C Cuisson à basse température Régénération et maintien à 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 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. Oura 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), 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 : par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur : par résistances blindées inoxydables dans un boiler extérieur. Panneau de commandes "TOUCH SCREEN" avec 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 : 867x850xh808 Poids en Kg : 144 Puissance électrique en Kw/h : 11 Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz Type de froid : Positif</p>	