

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



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 867 x 850 x 1058

Puissance en kw: 19

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Longueur (mm): 867

Largeur (mm): 850

Hauteur(mm): 1058

 Volume: (m³): 1,2

Branchement: Triphasé

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 50 Kg ◦ Structures laterales à pas de 65 mm "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 	Référence constructeur SBET/XC-10	
	Nombre de niveaux 10	
	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) 19	
	Dimensions extérieures (en mm) 867 x 850 x 1058	
	voltage 400/3N 50-60Hz	
	Système de lavage intégré Oui	
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restapro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>graisses 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 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. 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. 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).◦ Vapeur généré 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.◦ 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 a sa sonde LAMBDA (CCHY - Brevet	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Description	Caractéristiques
<p>exclusif), un contrôle réel de l'humidité (brevet exclusif) permettant également des grande économie en consommation d'eau "WATER SAVING"</p> <ul style="list-style-type: none"> ◦ 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 a 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. ◦ 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 <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>PLUS Version At :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 867 x 850 x 1058 Puissance en kw: 19 Voltage : 400/3N 50-60Hz Longueur (mm): 867 Largeur (mm): 850 Hauteur(mm): 1058 Volume: (m³): 1,2 Branchement: Triphasé</p>	