

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique touch vapeur boiler/ 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 touch vapeur boiler/ convection 20x gn1/1 cleaning	Puissance (kW) 37,7
Fonctions (version A):	Référence SBET/XC-20
Contrôle "intelligent" de la vapeur (CCHY).	constructeur
20 programmes pré-programmés et 100 livres.	Hauteur (mm) 1794
Fonction: "Maintien" (ventilation à impulsions) permettant de maintenir au chaud ou pour les cuissons lentes.	Nombre de niveaux 20
Pré-chauffage automatique de l'enceinte de cuisson.	Programmation digitale
Thermostat de 25 à 300°C.	Système de cuisson vapeur
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.	Profondeur (mm) 864
Contrôle par sonde à coeur à 6 capteurs.	Largeur (mm) 864
Refroidissement rapide automatique de l'enceinte de cuisson (CCRR).	Taille des grilles GN 1/1
Système de lavage automatique intégré (CCNA).	Températures 25° c - 300° c
Production de vapeur:	Type de branchement Triphasé
Génération de la vapeur par boiler, idéale pour assurer une cuisson parfaite, homogène et économique. Condenseur de vapeur de	Puissance totale (kW) 37,7
série réduisant la température des condensats à l'évacuation et limitant la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte.	Longueur 911
HACCP:	Dimensions extérieures 911 x 864 x 1794
Possibilité de récupérer les données de cuisson, soit avec l'imprimante du four (en option) ou directement sur un ordinateur (port série).	voltage 400/3N 50-60Hz
Caractéristiques techniques :	Système de lavage intégré Oui
Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304,	

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. 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 : 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>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>