

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four gaz vapeur boiler et convection 6x gn 1/1 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 : 137

Puissance électrique en Kw/h : 1.1

Puissance Gaz en Kcal/h : 10318

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques
Four gaz vapeur boiler et convection 6x gn 1/1 cleaning	Poids (en kg) 137
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1	Référence SBGS/XC-06
Capacité de charge 30 Kg	constructeur
Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante"	Nombre de niveaux 6
Sonde à coeur.	Programmation digitale
NB: livré sans grilles et sans plats GN.	Système de cuisson vapeur
PLUS Version As :	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
Vapeur généré par boiler (100% de saturation)	Températures 25° c - 300° c
Commandes à touches sensibles "affichage digital"	Type de branchement Gaz
11 niveaux de régulation d'humidification	Puissance totale (kW) 1,1
"LOW T° COOKING" (CCBT) cuisson a basse température (T° inférieure à 100°C)	Dimensions 867 x 850 x 808
3 régulations de vitesse (pleine puissance / 1/2 puissance / par intermittence)	extérieures (en mm)
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")	voltage 230/1N 50HZ
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)	Système de lavage Oui
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.	intégré
ADVANTAGE TYPE of COOKING :	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
Convection de 25 à 300°C	
Vapeur 100° C	
Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C	
Cuisson a basse température de 25° à 99°C	
Régénération et maintien a 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	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
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 gaz: par brûleurs et échangeurs de chaleur rainurés (augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives.), vapeur par boiler gaz extérieur, Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. Timer de 1 min à 8 h,.....) avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance). Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1 Capacité de charge 30 Kg Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante" Sonde à coeur. -NB: livré sans grilles et sans plats GN Autres informations Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh808 Poids en Kg : 137 Puissance électrique en Kw/h : 1.1 Puissance Gaz en Kcal/h : 10318 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz Type de froid : Positif	