

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four gaz vapeur boiler et convection 10x gn2/1 cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 1090x971x1058

Poids en Kg : 195

Puissance électrique en Kw/h : 1.5

Puissance Gaz en Kcal/h : 40413

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Description	Caractéristiques
Four gaz vapeur boiler et convection 10x gn2/1 cleaning	Poids (en kg) 195
Fonctions (version A):	Puissance (kW) 40413 kcal/h
Contrôle "intelligent" de la vapeur (CCHY).	Référence constructeur SBGS/XC-12
20 programmes pré-programmés et 100 livres.	Hauteur (mm) 1058
Fonction: "Maintien" (ventilation à impulsions) permettant de maintenir au chaud ou pour les cuissons lentes.	Nombre de niveaux 10
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.	Taille des grilles (en mm) GN 2/1
Contrôle par sonde à coeur à 6 capteurs.	Températures 25° c - 300° c
Refroidissement rapide automatique de l'enceinte de cuisson (CCRR).	Type de branchement Gaz
Système de lavage automatique intégré (CCNA).	Puissance totale (kW) 1,5
Production de vapeur:	Dimensions extérieures (en mm) 1090 x 971 x 1058
Génération de la vapeur par boiler, idéale pour assurer une cuisson parfaite, homogène et économique. Condenseur de vapeur de	voltage 230/1N 50HZ
série réduisant la température des condensats à l'évacuation et limitant la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte.	Système de lavage intégré Oui
HACCP:	
Possibilité de récupérer les données de cuisson, soit avec l'imprimante du four (en option) ou directement sur un ordinateur (port série).	
Caractéristiques techniques :	
Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304,	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

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.</p> <p>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. 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) 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.</p> <p>Chauffage gaz: nouveaux brûleurs à gaz (chambre et générateur de vapeur) et l'échangeur de chaleur rainuré, augmentant l'efficacité du transfert de chaleur. Ils permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et également une réduction de 20% des émissions nocives. Certification Gastec.</p> <p>Panneau de commandes avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX5".</p> <p>Accessoires inclus: structure à pas de 65 mm "antibasculant", sonde à coeur à 6 capteurs, douchette encastrée avec enrouleur.</p> <p>NB: livré sans grilles.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 1090x971xh1058</p> <p>Poids en Kg : 195</p> <p>Puissance électrique en Kw/h : 1.5</p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 40413</p> <p>Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz</p>	