Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four gaz touch vapeur boiler/ convection 10xgn1/1 cleaning

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058
Poids en Kg : 153
Puissance électrique en Kw/h : 1.1
Puissance Gaz en Kcal/h : 26655
Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz
Type de froid : Positif

Description

Four gaz touch vapeur boiler/ convection 10xgn1/1 cleaning
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1
Capacité de charge 50 Kg
Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante"
Sonde à coeur.
Douchette encastrée avec enrouleur.
NB: livré sans grilles et sans plats GN.
PLUS Version At :
Vapeur généré par boiler (100% de saturation)
Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.
Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce a sa sonde LAMBDA (CCHY), un contrôle réel de l'humidité (brevet exclusif) permettant également des grande économie en consommation d'eau "WATER SAVING"
Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases, ainsi que des programmes spéciaux : "AUTOMATIC MODE" cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, "LOW T° COOKING" (CCBT) cuisson a basse température (T° inferieure à 100°C), "BANQUETING" fonction régénération, etc...
3 régulations de vitesse (pleine puissance / 1/2 puissance / par intermittence)
Sonde a coeur (6 capteurs "sensors")
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)
Port USB permettant de conserver, transférer les divers

Caractéristiques

Poids (en kg)	153
Référence constructeur	SBGT/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	Gaz
Puissance totale (kW)	1,1
Dimensions extérieures (en mm)	867 x 850 x 1058
voltage	230/1N 50HZ
Système de lavage intégré	Oui

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
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. 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 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 "TOUCH SCREEN" avec 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 50 Kg Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante" Sonde à coeur. Douchette encastrée avec enrouleur. NB: livré sans grilles et sans plats GN **<u>Autres informations</u>** Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058 Poids en Kg : 153 Puissance électrique en Kw/h : 1.1 Puissance Gaz en Kcal/h : 26655 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz Type de froid : Positif	