

Restaupro.com

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

Four gaz touch vapeur boiler/ convection 20xgn1/1 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 : 1.8 Puissance Gaz en Kcal/h: 46432

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Description	Caractéristiques	
Four gaz touch vapeur boiler/ convection 20xgn1/1 cleaning Fonctions (version A): Contrôle "intelligent" de la vapeur (CCHY). 20 programmes pré-programmés et 100 libres.	Poids (en kg)	340
	Référence constructeur	SBGT/XC-20
Fonction: "Maintien" (ventilation à impulsions) permettant de	Nombre de niveaux	20
maintenir au chaud ou pour les cuissons lentes. Pré-chauffage automatique de l'enceinte de cuisson. Thermostat de 25 à 300°C. 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.	Programmation	digitale
	Système de cuisson	vapeur
	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Contrôle par sonde à coeur à 6 capteurs. Refroidissement rapide automatique	Températures	25° c - 300° c
de l'enceinte de cuisson (CCRR). Système de lavage automatique intégré (CCNA). Production de vapeur: Génération de la vapeur par boiler, idéale pour assurer une cuisson parfaite, homogène et économique. Condenseur de	Type de branchementGaz	
	Puissance totale (kW) 1,8	
	Dimensions extérieures (en mm)	911 x 864 x 1794
vapeur de série réduisant la température des condensats à l'évacuation et	voltage	230/1N 50HZ
limitant la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte. HACCP: Possibilité de récupérer les données de cuisson, soit avec l'imprimante du four (en option) ou directement sur un ordinateur (port série).	Système de lavage intégré	Oui
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Caractéristiques techniques : 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
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. 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. Chauffage gaz: nouveaux brûleurs à gaz (chambre et générateur de vapeur) et l'échangeur 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. 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. Autres informations Dimensions en L x P x H en mm: 911x864xh1794 Poids en Kg: 340 Puissance électrique en Kw/h: 1.8 Puissance Gaz en Kcal/h: 46432 Type de branchement: Monophasé 230/1N 50Hz	Caracteristiques