

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique vapeur directe et convection, 6x GN 1/1+Cleaning


Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1. Capacité de charge 30Kg. Structures latérales à pas de 65mm "antibasculante". Sonde à coeur. Structure (Dx & Gx) 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/SE.....). NB: livré sans grilles et sans plats GN. Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), 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 à double emboutissement qui sépare la condensation des graisses vers la décharge. Condenseur de vapeur de série réduisant la température des condensats à l'évacuation et limitant la 	Référence constructeur SDE/06S
	Dimensions extérieures (en mm) 867 x 850 x 808
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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. 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.</p> <ul style="list-style-type: none">• Porte à triple vitrage: poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec ouverture de porte sécurisée en 2 étapes pour protection contre les évacuations de vapeur, 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. Éclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte. Chauffage électrique: par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur: par résistances blindées inoxydables dans un boiler 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). <p>PLUS Version C :</p> <ul style="list-style-type: none">• Porte triples vitrages• Optimisation de la consommation en eau.• Vapeur à injection directe (90% de saturation).• Commandes à touches sensibles "affichage digital".• 11 niveaux d'humidification, cuisson en 2 phases différentes (choix de 2 types de cuissons consécutives).• Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuisson en 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs).• 5 régulations de vitesse.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Sonde à cœur (1 capteur "sensor").• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR).• "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 cycles différents au choix. <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <ul style="list-style-type: none">• Convection de 25°C à 300°C.• Vapeur 100°C.• Mixte convection/vapeur de 25°C à 250°C.• Régénération et maintien à température de 25°C à 250°C. <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 867-Profondeur en mm : 850-Hauteur en mm : 808-Poids en KG : 137-Puissance électrique : 11-Voltage : 400/3N 50-60Hz	