

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique touch vapeur directe/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 : 133

Puissance électrique en Kw/h : 11

Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz

Type de froid : Positif

| Description | Caractéristiques |
|--|---|
| Four électrique touch vapeur directe/convection 6x gn 1/1 cleaning | Poids (en kg) 133 |
| Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1 | Référence SDET/XC-06 |
| Capacité de charge 30 Kg | constructeur |
| Structures laterales 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 Ct : | Taille des grilles (en mm) GN 1/1 |
| Vapeur à injection directe (90% de saturation) | Températures 25° c - 300° c |
| Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. | Type de branchement Triphasé |
| 11 niveaux de régulation d'humidification | Puissance totale (kW) 11 |
| Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases | Dimensions extérieures (en mm) 867 x 850 x 808 |
| Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP) | voltage 400/3N 50-60Hz |
| 3 régulations de vitesse (pleine puissance / 1/2 puissance / par intermittence) | Système de lavage Oui |
| Sonde a coeur (6 capteurs "sensors") | intégré |
| Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR) | Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse |
| "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix, fonction "ECONOMIZER" permettant des économies en eau et détergents. | |
| ADVANTAGE TYPE of COOKING : | |
| Convection de 25 à 300°C | |
| Vapeur 100° C | |
| Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p>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 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. La 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> <p>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 électrique: par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur par nébulisateur. 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).</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh808 Poids en Kg : 133 Puissance électrique en Kw/h : 11 Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz Type de froid : Positif</p> | |