

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four électrique touch vapeur directe/convection 10x gn 1/1 cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 867x775xh1058

Poids en Kg : 134

Puissance électrique en Kw/h : 19

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

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques
Four électrique touch vapeur directe/convection 10x gn 1/1 cleaning	Puissance (kW) 19
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1	Référence SDET/XC-10
Capacité de charge 50 Kg	constructeur
Structures laterales à pas de 65 mm "antibasculante"	Hauteur (mm) 1058
Sonde à coeur.	Nombre de niveaux 10
NB: livré sans grilles et sans plats GN	Programmation digitale
PLUS Version Ct :	Système de cuisson vapeur
Vapeur à injection directe (90% de saturation)	Profondeur (mm) 775
Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.	Largeur (mm) 775
11 niveaux de régulation d'humidification	Taille des grilles GN 1/1
Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases	Températures 25° c - 300° c
Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP)	Type de branchement Triphasé
3 régulations de vitesse (pleine puissance / 1/2 puissance / par intermittence)	Puissance totale (kW) 19
Sonde a coeur (6 capteurs "sensors")	Longueur 867
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)	Dimensions extérieures 867 x 775 x 1058
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix, fonction "ECONOMIZER" permettant des économies en eau et détergents.	voltage 400/3N 50-60Hz
ADVANTAGE TYPE of COOKING :	Système de lavage Oui
Convection de 25 à 300°C	intégré
Vapeur 100° C	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C 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 (CCR), 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 : 867x775xh1058 Poids en Kg : 134 Puissance électrique en Kw/h : 19 Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz Type de froid : Positif</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>