

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique touch vapeur boiler/ convection 10x gn2/1 cleaning**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en L x P x H en mm : 1090x971xh1058

Poids en Kg : 167.5

Puissance électrique en Kw/h : 35.4

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

Description	Caractéristiques
Four électrique touch vapeur boiler/ convection 10x gn2/1 cleaning	Poids (en kg) 167.5
Fonctions (version C):	Référence SDET/XC-12
11 niveaux de réglage de la quantité de vapeur.	constructeur
Fonction: "Maintien" (ventilation à impulsions) permettant de maintenir au chaud ou pour les cuissons lentes.	Nombre de niveaux 10
Pré-chauffage automatique de l'enceinte de cuisson.	Programmation digitale
Humidificateur manuel.	Système de cuisson vapeur
Thermostat de 25° à 300°C.	Taille des grilles (en mm) GN 2/1
Timer de 1 min à 8 h.	Températures 25° c - 300° c
Contrôle par sonde à coeur.	Type de branchement Triphasé
Refroidissement rapide automatique de l'enceinte de cuisson (CCRR).	Puissance totale (kW) 35,4
Système de lavage automatique intégré (CCNA).	Dimensions 1090 x 971 x 1058 extérieures (en mm)
Production de vapeur:	voltage 400/3N 50-60Hz
Génération de la vapeur dans la chambre de cuisson de type instantanée, qui assure une cuisson homogène et économique, grâce à un nébulisateur.	Système de lavage Oui intégré
HACCP :	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>
Possibilité de récupérer les données de cuisson, soit avec l'imprimante du four (en option) ou directement sur un ordinateur (port série).	
Caractéristiques techniques :	
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	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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.</p> <p>Chauffage électrique: résistances circulaires blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur.</p> <p>Panneau de commandes avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX5".</p> <p>Accessoires inclus: structure à pas de 65 mm "antibasculant", sonde à coeur.</p> <p>NB: livré sans grilles.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 1090x971xh1058 Poids en Kg : 167.5 Puissance électrique en Kw/h : 35.4 Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz</p>	