

**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

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 vapeur directe et convection, 6x gn 1/1 cleaning	Puissance (kW) 11
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1	Référence SDE/XC-06
Capacité de charge 30 Kg	constructeur
Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante"	Hauteur (mm) 808
Sonde à coeur.	Nombre de niveaux 6
Structure (Dx & Gx) 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/SE.....)	Programmation digitale
NB: livré sans grilles et sans plats GN	Système de cuisson vapeur
PLUS Version C :	Profondeur (mm) 850
Vapeur à injection directe (90% de saturation)	Largeur (mm) 850
Commandes à touches sensibles "affichage digital"	Taille des grilles GN 1/1
11 niveaux d'humidification, cuisson en 2 différentes phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs).	Températures 25° c - 300° c
Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs).	Type de branchement Triphasé
5 régulations de vitesse	Puissance totale (kW) 11
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")	Longueur 867
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)	Dimensions extérieures 867 x 850 x 808
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.	voltage 400/3N 50-60Hz
ADVANTAGE TYPE of COOKING :	Système de lavage Oui
Convection de 25 à 300°C	intégré
Vapeur 100° C	
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,	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), pieds en inox.</p> <p>Enceinte de cuisson : entièrement soudée, coins et angles arrondis. 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. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Ora motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons.</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. Éclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte.</p> <p>Chauffage électrique : par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur par nébuliseur</p> <p>Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. Timer de 1 min à 8 h,.....) avec affichage digital: accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).</p> <p><b>Autres informations</b></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>	<p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>