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

Four électrique vapeur directe et convection, 6x gn 1/1 cleaning
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1
Capacité de charge 30 Kg
Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante"
Sonde à coeur.
Structure (Dx & Gx) 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/SE.....)
NB: livré sans grilles et sans plats GN
PLUS Version C :
Vapeur à injection directe (90% de saturation)
Commandes à touches sensitives "affichage digital"
11 niveaux d''humidification, cuisson en 2 différentes phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs).
Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs).
5 régulations de vitesse
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.
ADVANTAGE TYPE of COOKING :
Convection de 25 à 300°C
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,

Caractéristiques

Poids (en kg)	133
Référence constructeur	SDE/XC-06
Nombre de niveaux	6
Programmation	digitale
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	25° c - 300° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	11
Dimensions extérieures (en mm)	867 x 850 x 808
voltage	400/3N 50-60Hz
Système de lavage intégré	Oui

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
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, 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. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. 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. Chauffage électrique : par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur par nébuliseur 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). **Autres informations** 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	