

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Four électrique vapeur directe et convection, 10xgn1/1 cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



### Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 867x850x1058

Poids en Kg : 137

Puissance électrique en Kw/h : 19

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

Type de froid : Positif

| Description   | Caractéristiques                        |
|---|---|
| Four électrique vapeur directe et convection, 10xgn1/1 cleaning   | Puissance (kW) 19                       |
| Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1   | Référence SDE/XC-10                     |
| Capacité de charge 50 Kg  | constructeur                            |
| Structures latérales 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 C :  | Système de cuisson vapeur               |
| Vapeur à injection directe (90% de saturation).   | Profondeur (mm) 850                     |
| Commandes à touches sensibles "affichage digital"   | Largeur (mm) 850                        |
| 11 niveaux de régulation d'humidification, cuisson en 2 différentes phases.   | Taille des grilles GN 1/1               |
| 2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence)   | Températures 25° c - 300° c             |
| Sonde a coeur (1 capteur "sensor")  | Type de branchement Triphasé            |
| Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)   | Puissance totale (kW) 19                |
| "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.   | Longueur 867                            |
| ADVANTAGE TYPE of COOKING :   | Dimensions extérieures 867 x 850 x 1058 |
| Convection de 25 à 300°C  | voltage 400/3N 50-60Hz                  |
| Vapeur 100° C   | Système de lavage Oui                   |
| Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C  | intégré                                 |
| 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. |   |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description   | Caractéristiques   |
|---|--|
| <p>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 (Thermostat de 25° à 300°C. Timer de 1 min à 8 h,.....) avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).</p> <p>Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1. Capacité de charge 50 Kg. Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante" . Sonde à coeur. NB: livré sans grilles et sans plats GN.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058<br/>Poids en Kg : 137<br/>Puissance électrique en Kw/h : 19<br/>Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz<br/>Type de froid : Positif</p> | <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p> |