

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four électrique vapeur directe et convection, 10xgn2/1 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

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques																																
Four électrique vapeur directe et convection, 10xgn2/1 cleaning Four chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1) Capacité de charge 100 Kg Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante" Sonde à coeur. NB: livré sans grilles et sans plats GN PLUS Version C : Vapeur à injection directe (90% de saturation). Commandes à touches sensibles "affichage digital" 11 niveaux de régulation d'humidification, cuisson en 2 différentes phases. 2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence) 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, 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.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Puissance (kW)</td><td style="text-align: right;">35,4</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td style="text-align: right;">SDE/XC-12</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td style="text-align: right;">1058</td></tr> <tr><td>Nombre de niveaux</td><td style="text-align: right;">10</td></tr> <tr><td>Programmation</td><td style="text-align: right;">digitale</td></tr> <tr><td>Système de cuisson</td><td style="text-align: right;">vapeur</td></tr> <tr><td>Profondeur (mm)</td><td style="text-align: right;">971</td></tr> <tr><td>Largeur (mm)</td><td style="text-align: right;">971</td></tr> <tr><td>Taille des grilles</td><td style="text-align: right;">GN 2/1</td></tr> <tr><td>Températures</td><td style="text-align: right;">25° c - 300° c</td></tr> <tr><td>Type de branchement</td><td style="text-align: right;">Triphasé</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td style="text-align: right;">35,4</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td style="text-align: right;">1090</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures</td><td style="text-align: right;">1090 x 971 x 1058</td></tr> <tr><td>voltage</td><td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td></tr> <tr><td>Système de lavage intégré</td><td style="text-align: right;">Oui</td></tr> </table>	Puissance (kW)	35,4	Référence constructeur	SDE/XC-12	Hauteur (mm)	1058	Nombre de niveaux	10	Programmation	digitale	Système de cuisson	vapeur	Profondeur (mm)	971	Largeur (mm)	971	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	25° c - 300° c	Type de branchement	Triphasé	Puissance totale (kW)	35,4	Longueur	1090	Dimensions extérieures	1090 x 971 x 1058	voltage	400/3N 50-60Hz	Système de lavage intégré	Oui
Puissance (kW)	35,4																																
Référence constructeur	SDE/XC-12																																
Hauteur (mm)	1058																																
Nombre de niveaux	10																																
Programmation	digitale																																
Système de cuisson	vapeur																																
Profondeur (mm)	971																																
Largeur (mm)	971																																
Taille des grilles	GN 2/1																																
Températures	25° c - 300° c																																
Type de branchement	Triphasé																																
Puissance totale (kW)	35,4																																
Longueur	1090																																
Dimensions extérieures	1090 x 971 x 1058																																
voltage	400/3N 50-60Hz																																
Système de lavage intégré	Oui																																

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>Autres informations</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 Type de froid : Positif</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>