

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four électrique vapeur directe et convection, 20xgn1/1 cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 911x864xh1794

Poids en Kg : 340

Puissance électrique en Kw/h : 37.7

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

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques
Four électrique vapeur directe et convection, 20xgn1/1 cleaning	Puissance (kW) 37,7
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1	Référence SDE/XC-20
Capacité de charge 100 Kg	constructeur
1 chariot de transfert et 1 chargeur amovible à pas de 65 mm	Hauteur (mm) 1794
"antibasculante"	Nombre de niveaux 20
Sonde à coeur.	Programmation digitale
NB: livré sans grilles et sans plats GN	Système de cuisson vapeur
PLUS Version C :	Profondeur (mm) 864
Vapeur à injection directe (90% de saturation).	Largeur (mm) 864
Commandes à touches sensibles "affichage digital"	Taille des grilles GN 1/1
11 niveaux de régulation d"humidification, cuisson en 2 différentes phases.	Températures 25° c - 300° c
2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence)	Type de branchement Triphasé
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")	Puissance totale (kW) 37,7
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)	Longueur 911
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.	Dimensions extérieures 911 x 864 x 1794
ADVANTAGE TYPE of COOKING :	voltage 400/3N 50-60Hz
Convection de 25 à 300°C	Système de lavage Oui
Vapeur 100° C	intégré
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	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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. 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 : 911x864xh1794 Poids en Kg : 340 Puissance électrique en Kw/h : 37.7 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>