

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four électrique vapeur directe et convection, 20xGN2/1Cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1162 x 1066 x 1794

Puissance en kw : 65.4

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Largeur (mm) : 1162

Profondeur (mm) : 1066

Hauteur (mm) : 1794

 Volume (m³) : 3,1

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 388

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Four chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1) • Capacité de charge 200 Kg • 1 chariot de transfert et 1 chargeur amovible à pas de 65 mm "antibasculante" • Sonde à coeur. • NB: livré sans grilles et sans plats GN • Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, 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, étanchéité totale, coins et angles arrondis sans aspérités. 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. 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 	Poids (en kg) 388
	Référence constructeur SDE/XC-22
	Nombre de niveaux 20
	Programmation Mécanique
	Système de cuisson vapeur
	Taille des grilles (en mm) GN 2/1
	Températures 25° c – 300° c
	Type de branchement Triphasé
	Puissance totale (kW) 65,4
	Dimensions extérieures (en mm) 1162 x 1066 x 1794
	voltage 400/3N 50-60Hz
	Système de lavage intégré Oui
	dimensions 1162 x 1066 x 1794
	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
<p>chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 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).• Vapeur à injection directe (90% de saturation)• Commandes à touches sensibles "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")• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)• "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.• Convection de 25 à 300°C• Vapeur 100° C	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C• Régénération et maintien a température de 25° à 250°C <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <p>PLUS Version C :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 1162 x 1066 x 1794 Puissance en kw : 65.4 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 1162 Profondeur (mm) : 1066 Hauteur (mm) : 1794 Volume (m³) : 3,1 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 388</p>	