

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four gaz vapeur directe et convection, 6x GN 1/1+Cleaning


Description	Caractéristiques
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1. Capacité de charge 30Kg. Structures laterales à pas de 65mm "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, 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. 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. Porte à triple vitrage : poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec ouverture sécurisée en 2 étapes pour protection contre les évacuations de vapeur, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage et 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 gaz: par brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés (augmentent l'efficacité et	Référence constructeur SDG/06S
	Dimensions extérieures (en mm) 867 x 850 x 808
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives), vapeur par nébulisateur. Panneau de commandes (thermostat de 25°C 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). Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 867 -Profondeur en mm : 850 -Hauteur en mm : 808 -Poids en KG : 142 -Puissance électrique : 1.1 -Puissance Gaz : 10318	