

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four gaz vapeur directe et convection 20x GN1/1 avec "automatic cleaning system"



Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1. • Capacité de charge 100Kg. • 1 chariot de transfert et 1 chargeur amovible à pas de 63mm "antibasculant". • Sonde à coeur. • Chariot & chargeur 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/2P2.....). • Tôle de fermeture inferieure intégrée dans la porte. • Pieds en inox réglables. • 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 	Référence constructeur SDG/20S
	Dimensions extérieures (en mm) 911 x 864 x 1794
	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
<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 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° à 300°C, timer de 1min à 8h,.....) 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>PLUS Version C :</p> <ul style="list-style-type: none">• Porte triples vitrages• Optimisation de la consommation en eau.• Vapeur à injection directe (90% de saturation).• Commandes à touches sensibles "affichage digital".• 11 niveaux de régulation d'humidification, cuisson en 2 phases différentes.• 2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence).• Sonde à coeur (1 capteur "sensor").	

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">• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR).• "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 cycles différents au choix. <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <ul style="list-style-type: none">• Convection de 25° à 300°C.• Vapeur 100°C.• Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C.• Régénération et maintien à température de 25° à 250°C. <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 911-Profondeur en mm : 864-Hauteur en mm : 1794-Poids en KG : 322-Puissance électrique : 1.8-Puissance Gaz : 46432	