

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Four gaz TOUCH vapeur directe/convection 10x GN 1/1Cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H) : 867 x 850 x 1058

kcal/h (gas) : 26655

Puissance en kw : 1.1

Largeur (mm) : 867

Profondeur (mm) : 850

Hauteur (mm) : 1058

 Volume (m<sup>3</sup>) : 1,2

kcal\_power : 26655

Branchement : GAZ

Poids (Kg) : 167

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1</li> <li>• Capacité de charge 50 Kg</li> <li>• Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante"</li> <li>• Sonde à coeur.</li> <li>• Structure (Dx &amp; Gx) 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/SE.....)</li> <li>• NB: livré sans grilles et sans plats GN</li> <li>• 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</li> </ul>	Poids (en kg)                      167	
	Référence constructeur	SDGT/XC-10
	Nombre de niveaux	10
	Programmation	digitale
	Système de cuisson	vapeur
	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
	Températures	25° c – 300° c
	Type de branchement	Gaz
	Puissance totale (kW)	1,1
	Dimensions extérieures (en mm)	867 x 850 x 1058
	voltage	230/1N 50HZ
	Système de lavage intégré	Oui
	dimensions	867 x 850 x 1058
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>		

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>(CCRR), garantissent une gestion et une distribution uniforme de la chaleur.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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 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 "TOUCH SCREEN" avec accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance).</li><li>• Vapeur à injection directe (90% de saturation)</li><li>• Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile de 7" et couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.</li><li>• Gestion des favoris sur l'écran d'accueil.</li><li>• Alerte sonore et visuelle pour fin de programme.</li><li>• 2 modalités de cuisson (programmée, manuelle)</li><li>• 11 niveaux d'humidification</li><li>• Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs)</li><li>• Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP)</li><li>• 7régulations de vitesse</li><li>• Sonde a coeur (1 capteur "sensor")</li><li>• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)</li></ul>	

**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"><li>• "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix, fonction "ECONOMIZER" permettant des économies en eau et détergents.</li><li>• Convection de 25 à 300°C</li><li>• Vapeur 100° C</li><li>• Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C</li><li>• Régénération et maintien a température de 25° à 250°C.</li></ul> <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <p>En option : module de communication four &amp; cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X)</p> <p>PLUS Version Ct :</p> <p>En option : module de communication four &amp; cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X)</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 867 x 850 x 1058 kcal/h (gas) : 26655 Puissance en kw : 1.1 Largeur (mm) : 867 Profondeur (mm) : 850 Hauteur (mm) : 1058 Volume (m<sup>3</sup>) : 1,2 kcal_power : 26655 Branchement : GAZ Poids (Kg) : 167</p>	