

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four gaz vapeur directe et convection, 10x gn 1/1 cleaning


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058

Poids en Kg : 142

Puissance électrique en Kw/h : 1.1

Puissance Gaz en Kcal/h : 26655

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Type de froid : Positif

Description	Caractéristiques
Four gaz vapeur directe et convection, 10x gn 1/1 cleaning	Poids (en kg) 142
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1	Référence SDG/XC-10
Capacité de charge 50 Kg	constructeur
Structures laterales à pas de 65 mm "antibasculante"	Nombre de niveaux 10
Sonde à coeur.	Programmation digitale
NB: livré sans grilles et sans plats GN	Système de cuisson vapeur
PLUS Version C :	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
Vapeur à injection directe (90% de saturation)	Températures 25° c - 300° c
Commandes à touches sensibles "affichage digital"	Type de branchement Gaz
11 niveaux de régulation d'humidification, cuisson en 2 différentes phases.	Puissance totale (kW) 1,1
2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence)	Dimensions 867 x 850 x 1058
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")	extérieures (en mm)
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)	voltage 230/1N 50HZ
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.	Système de lavage Oui
ADVANTAGE TYPE of COOKING :	intégré
Convection de 25 à 300°C	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
Vapeur 100° C	
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 vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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.</p> <p>Chauffage gaz: par brûleurs 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 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>Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1. Capacité de charge 30 Kg. Structures laterales à pas de 65 mm "antibasculante" . Sonde à coeur. NB: livré sans grilles et sans plats GN.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058 Poids en Kg : 142 Puissance électrique en Kw/h : 1.1 Puissance Gaz en Kcal/h : 26655 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz Type de froid : Positif</p>	