

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 gn2/1 cleaning



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 1090x971xh1058

Poids en Kg : 182

Puissance électrique en Kw/h : 1.5

Puissance Gaz en Kcal/h : 40413

Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz

Description	Caractéristiques																																
Four gaz vapeur directe et convection 10x gn2/1 cleaning Fonctions (version C): 11 niveaux de réglage de la quantité de vapeur. Fonction: "Maintien" (ventilation à impulsions) permettant de maintenir au chaud ou pour les cuissons lentes. Pré-chauffage automatique de l'enceinte de cuisson. Humidificateur manuel. Thermostat de 25° à 300°C. Timer de 1 min à 8 h. Contrôle par sonde à coeur. Refroidissement rapide automatique de l'enceinte de cuisson (CCRR). Système de lavage automatique intégré (CCNA). Production de vapeur: Génération de la vapeur dans la chambre de cuisson de type instantanée, qui assure une cuisson homogène et économique, grâce à un nébulisateur. HACCP : Possibilité de récupérer les données de cuisson, soit avec l'imprimante du four (en option) ou directement sur un ordinateur (port série). Caractéristiques techniques : 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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>40413 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>SDG/XC-12</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>1058</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>digitale</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>vapeur</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>971</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>971</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>25° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement Gaz</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>1090</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>1090 x 971 x 1058</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>230/1N 50HZ</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Oui</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	40413 kcal/h	Référence constructeur	SDG/XC-12	Hauteur (mm)	1058	Nombre de niveaux	10	Programmation	digitale	Système de cuisson	vapeur	Profondeur (mm)	971	Largeur (mm)	971	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	25° c - 300° c	Type de branchement Gaz		Puissance totale (kW)	1,5	Longueur	1090	Dimensions extérieures	1090 x 971 x 1058	voltage	230/1N 50HZ	Système de lavage intégré	Oui
Puissance (kW)	40413 kcal/h																																
Référence constructeur	SDG/XC-12																																
Hauteur (mm)	1058																																
Nombre de niveaux	10																																
Programmation	digitale																																
Système de cuisson	vapeur																																
Profondeur (mm)	971																																
Largeur (mm)	971																																
Taille des grilles	GN 2/1																																
Températures	25° c - 300° c																																
Type de branchement Gaz																																	
Puissance totale (kW)	1,5																																
Longueur	1090																																
Dimensions extérieures	1090 x 971 x 1058																																
voltage	230/1N 50HZ																																
Système de lavage intégré	Oui																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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.</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: nouveau brûleur à gaz et échangeur de chaleur rainuré, augmentant l'efficacité du transfert de chaleur. Ils permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et également une réduction de 20% des émissions nocives. Certification Gastec.</p> <p>Panneau de commandes avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX5".</p> <p>Accessoires inclus: structure à pas de 65 mm "antibasculant", sonde à coeur.</p> <p>NB: livré sans grilles.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 1090x971xh1058 Poids en Kg : 182 Puissance électrique en Kw/h : 1.5 Puissance Gaz en Kcal/h : 40413 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>