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

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 911 x 864 x 1794
kcal/h (gas) : 46432
Puissance en kw : 1.8
Largeur (mm) : 911
Profondeur (mm) : 864
Hauteur (mm) : 1794
Volume (m^3) : 2,2
kcal_power : 46432
Branchement : GAZ
Poids (Kg) : 322

Description

- Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1
- Capacité de charge 100 Kg
- 1 chariot de transfert et 1 chargeur amovible à pas de 63 mm "antibasculant"
- Sonde à coeur.
- Chariot & chargeur 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/2P2.....)
- Tôle de fermeture inferieure intégré 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 d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson.

Caractéristiques

Poids (en kg)	322
Référence constructeur	SDG/XC-20
Nombre de niveaux	20
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	25° c – 300° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	1,8
Dimensions extérieures (en mm)	911 x 864 x 1794
voltage	230/1N 50HZ
Système de lavage intégré	Oui
dimensions	911 x 864 x 1794

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
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 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 (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). • Vapeur à injection directe (90% de saturation) • Commandes à touches sensitives "affichage digital" • 11 niveaux de régulation d''humidification, cuisson en 2 différentes phases. • 2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence) • Sonde a coeur (1 capteur "sensor") • Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR) • "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.	

Description	Caractéristiques
• Convection de 25 à 300°C • Vapeur 100° C • Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C • Régénération et maintien a température de 25° à 250°C ADVANTAGE - TYPE of COOKING : PLUS Version C : **<u>Autres informations</u>** Dimensions en mm (L x P x H) : 911 x 864 x 1794 kcal/h (gas) : 46432 Puissance en kw : 1.8 Largeur (mm) : 911 Profondeur (mm) : 864 Hauteur (mm) : 1794 Volume (m^3) : 2,2 kcal_power : 46432 Branchement : GAZ Poids (Kg) : 322	