

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fours mixtes à injection de vapeur


Description	Caractéristiques
Four mixte à injection de vapeur	Poids (en kg) 108
Série BAKERY	Référence constructeur STB-606-M
Commande électromécanique	Nombre de niveaux 6
Système de panneau de contrôle manuel	Programmation mécanique
Convivialité d'utilisation	Système de cuisson vapeur
Inverseur de sens de rotation	Taille des grilles (en mm) 600 x 400
Alarme de fin de cycle	Températures 250C max
Interrupteur de porte	Type de branchement Triphasé
Thermostat de sécurité	Puissance totale (kW) 10,5
Eclairage intérieur LED	Dimensions extérieures (en mm) 880 x 935 x 835
Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage	voltage 400V/3+N/50-60hz
Régulation de l'humidité de 0 à 100%	Système de lavage Non intégré
Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu	Garantie 1 an sur les pièces incluse
Commande manuelle de la cheminée	
Electrique ou gaz (brûleur prémélange)	
2 moteurs ventilateurs à double vitesse	