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

Four mixte à injection de vapeur
Série COMPACT
Panneau de commande tactile
Capacité : 4à11xGN2/3
Afficheur numérique dans le système de panneau de commande
Ecran tactile convivial
Inverseur de rotation
Alarme de fin de cycle
Interrupteur de porte
Thermostat de sécurité
Eclairage intérieur LED
Double-vitre ouvrante pour facilité le nettoyage
Climat Control : Contrôle de la vapeur
Steam Control : Cheminée programmable
3 modes de cuisson : chaleur sèche, vapeur et mixte
99 programmes de cuisson avec 6 étapes de cuisson chacun
Multicook / All on Time
Régénération / Maintien de la température des aliments
Livre de cuisine personnalisable avec photos
Electrique

Caractéristiques

Poids (en kg)	55
Référence constructeur	STC-623-V24
Nombre de niveaux	11
Programmation	digitale
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	GN 2/3
Températures	250C max
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	5,7
Dimensions extérieures (en mm)	530 x 600 x 670
voltage	400V/3+N/50-60hz
Système de lavage intégré	Non

Garantie 1 an sur les pièces incluse