

**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) 77
Série GASTRO	Référence STG-51-M
Commande électromécanique	constructeur
Système de panneau de contrôle manuel	Nombre de niveaux 5
Convivialité d'utilisation	Programmation mécanique
Inverseur de sens de rotation	Système de cuisson vapeur
Alarme de fin de cycle	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
Interrupteur de porte	Températures 250C max
Thermostat de sécurité	Type de branchement Triphasé
Eclairage intérieur LED	Puissance totale (kW) 7,65
Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage	Dimensions extérieures (en mm) 790 x 795 x 688
Régulation de l'humidité de 0 à 100%	voltage 400V/3+N/50-60hz
Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu	Système de lavage intégré Non
Commande manuelle de la cheminée	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>
Electrique ou gaz (brûleur prémélange)	
2 Moteurs ventilateurs	