

**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) 78                            |
| Série GASTRO                                      | Référence STG-71-M                          |
| Commande électromécanique                         | constructeur                                |
| Système de panneau de contrôle manuel             | Nombre de niveaux 7                         |
| Convivialité d'utilisation                        | Programmation mcanique                      |
| 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) 10,2                  |
| Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage | Dimensions 790 x 760 x 825                  |
| Régulation de l'humidité de 0 à 100%              | extérieures (en mm)                         |
| Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu      | voltage 400V/3+N/50-60hz                    |
| Commande manuelle de la cheminée                  | Système de lavage Non                       |
| Electrique ou gaz (brûleur prémélange)            | intégré                                     |
|                                                   | <b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b> |