

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four électrique vapeur-convection, programmable, 4x gn 1/1 ou 600x400 mm



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 865x685xh565

Poids en Kg : 66

Puissance électrique en Kw/h : 6.5

Type de branchement : Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

| Description | Caractéristiques |
|---|--|
| Four électrique vapeur-convection, programmable, 4x gn 1/1 ou 600x400 mm | Puissance (kW) 6,5 |
| Panneau de commande électronique avec affichage digital: 99 programmes (4 phases), préchauffage automatique, régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 30°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. | Référence constructeur WR-FCV4-DE |
| Four "CROSSWISE" chargement platines GN 1/1 ou 600x400 mm | Hauteur (mm) 565 |
| De série livré avec 1 grille GN1/1 | Nombre de niveaux 4 |
| Vapeur directe: par "nébulisation" | Programmation digitale |
| Chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. | Système de cuisson vapeur |
| Chargement en largeur, espacement 75 mm, structure à platines anti-basculante | Profondeur (mm) 685 |
| Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis et munie d'une décharge (En dotation: bouchon pour version pâtisserie). | Largeur (mm) 685 |
| Cuvette récolte condensât amovible, placée en dessous de la porte. | Taille des grilles GN 1/1 |
| Lumière allogène. | Températures 30° c - 270° c |
| 2 turbines avec moteur 2800 t/min "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur/vapeur. | Type de branchement Triphasé |
| Porte à fermeture automatique, avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée ergonomique et athermique, joint sur le contre porte, facilement amovible. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. | Puissance totale (kW) 6,5 |
| | Longueur 865 |
| | Dimensions extérieures 865 x 685 x 565 |
| | voltage 400/3N 50-60Hz |
| | Système de lavage Non |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|--|---|
| <p>"Oura" pour l'évacuation des fumées vapeurs de cuisson Réalisation externe en acier inox AISI 430 Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. ADVANTAGE: Voici les tout nouveaux fours mixtes (vapeur-convection) Diverso "Made in Europe", robustes, performants et compatibles GASTRONORM (GN 1/1) ou EURONORM (600x400). 3 différents mode de cuisson: Convection (air chaud) & Vapeur & Mixte (convection-vapeur) .Sur demande nombreux accessoires: piètement, platines, grilles, etc.... 4x GN 1/1 (530x325 mm)</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 865x685xh565 Poids en Kg : 66 Puissance électrique en Kw/h : 6.5 Type de branchement : Triphasé 400-230/3N 50-60Hz</p> | <p>intégré</p> <hr/> <p>Garantie constructeur 1 an incluse</p> |