

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four ultrarapide - micro-onde, convection, mixte.**


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 457 x 510/610 x 630

Puissance en kw: 3

Longueur (mm): 457

Largeur (mm): 510/610

Hauteur(mm): 630

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,38

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Version monophasé.</li> <li>Dimension chambre de cuisson : 310x320x180mm.</li> <li>2 magnétrons latéraux de 0,5kW chacun.</li> </ul> <p>Â</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Four ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné)</li> <li>Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile de 7" et couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.</li> <li>Gestion des favoris sur l'écran d'accueil.</li> <li>2 modes de cuisson (automatique, manuelle).</li> <li>Préchauffage jusqu'à 300°C et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson avec porte ouverte</li> <li>Interface utilisateur en 29 langues.Â</li> <li>Mémoire (pré-programmable) pour recettes (nombreuses déjà disponibles en standard)</li> </ul>	Puissance (kW) 3	
	Référence constructeur	LKS/3M
	Hauteur (mm)	630
	Nombre de magnétrons	2
	Profondeur (mm)	510/610
	Largeur (mm)	510/610
	Températures	300° c
	Type de branchement	Monophasé
	Puissance totale (kW)	3
	Longueur	457
	Dimensions extérieures	457 x 510/610 x 630
	voltage	230/1N 50HZ
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Réalisation chambre de cuisson en acier inox AISI 304, bords arrondis pour une circulation optimale de l'air et un nettoyage aisé.</li><li>• Surfaces externes parfaitement lisses (pour un nettoyage facile), indice de protection IPX3 (contre les jets d'eau).</li><li>• Porte avec poignée ergonomique et athermique</li><li>• Micro-interrupteur pour porte</li><li>• Autodiagnostic avec affichage des erreurs.</li><li>• "iFilter": Filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte et sans odeur.</li><li>• Vitesse de ventilation automatique pour le mode High Speed Oven.</li><li>• Possibilité de choisir la vitesse de ventilation en mode Combi Wave.</li><li>• Connexion Wi-Fi et port USB (HACCP, import/export recettes).</li><li>• Raccordement du four très aisé</li><li>• NB: livré de série avec plaque de cuisson, spatule aluminium et chambre-box.</li></ul> <p>PLUS:</p> <p>La rapidité au service du client!! « iPronti » by Diamond. Four ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné), "iBox": entretien aisé (chambre-box amovible et lavable), 2 magnétrons latéraux, écran tactile très intuitif, connexion Wi-Fi et port USB (HACCP, import/export recettes), interface en 29 Langues, "iCompact": faible encombrement, "iStackable": superposable, Ce tout nouveau four issu de toutes dernières technologies de pointe, il a tout pour vous séduire !!</p> <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Idéal pour tout type de restauration (hôtel, restaurant, bar de plage, fast food, station de service, ...).</li></ul>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné), de faible encombrement et facile d'entretien, en fait un atout majeur au service du client!</li><li>• Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP).</li><li>• Chambre-box facilement extractible</li><li>• Autres accessoires tel que plateaux téflons, plaque de cuisson en pierre, chambre-box complémentaire, etc... sont disponible sur demande.</li></ul> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 457 x 510/610 x 630 Puissance en kw: 3 Longueur (mm): 457 Largeur (mm): 510/610 Hauteur(mm): 630 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,38 Branchement: Monophasé</p>	