Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four gaz vapeur directe et convection, 10x gn 1/1 cleaning

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058
Poids en Kg : 142
Puissance électrique en Kw/h : 1.1
Puissance Gaz en Kcal/h : 26655
Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz
Type de froid : Positif

Description

Four gaz vapeur directe et convection, 10x gn 1/1 cleaning
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1
Capacité de charge 50 Kg
Structures laterales à pas de 65 mm "antibasculante"
Sonde à coeur.
NB: livré sans grilles et sans plats GN
PLUS Version C :
Vapeur à injection directe (90% de saturation)
Commandes à touches sensitives "affichage digital"
11 niveaux de régulation d''humidification, cuisson en 2 différentes phases.
2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence)
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.
ADVANTAGE TYPE of COOKING :
Convection de 25 à 300°C
Vapeur 100° C
Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C
Régénération et maintien a température de 25° à 250°C
Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, pieds en inox. Enceinte de cuisson : entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis sans aspérités. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible.

Caractéristiques

Poids (en kg)	142
Référence constructeur	SDG/XC-10
Nombre de niveaux	10
Programmation	digitale
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles	GN 1/1
Températures	25° c - 300° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	1,1
Dimensions extérieures	867 x 850 x 1058
voltage	230/1N 50HZ
Système de lavage intégré	Oui

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. Éclairage halogène latéral permettant une vision globale de l'enceinte. La conception unique de l'enceinte couplée à un ventilateur latéral en acier inox AISI 304 (CCRR), garantissent une gestion et une distribution uniforme de la chaleur. Porte à double vitrage: poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage garantissant une hygiène parfaite. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Chauffage gaz: par brûleurs et échangeurs de chaleur rainurés (augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives.), vapeur par nébulisateur. Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. Timer de 1 min à 8 h,.....)avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance). Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1. Capacité de charge 30 Kg. Structures laterales à pas de 65 mm "antibasculante" . Sonde à coeur. NB: livré sans grilles et sans plats GN. **Autres informations** Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh1058 Poids en Kg : 142 Puissance électrique en Kw/h : 1.1 Puissance Gaz en Kcal/h : 26655 Type de branchement : Monophasé 230/1N 50Hz Type de froid : Positif	