

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four Mixte 20 niveaux avec chariot et commande digitale IOT LCD


Description	Caractéristiques
Four électriques MIXTE 20 niveaux pour la Restauration Professionnelle	Poids (en kg) 210
Four 20 niveaux avec chariot	Référence constructeur 0L2011D
- Capacité : Chariot 20 niveaux GN 1/1	Nombre de niveaux 20
- Espacement entre les niveaux : 65mm	Programmation digitale
- Dimensions : 1000x800x1810	Système de cuisson vapeur
- Poids net : 210 Kgs	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
- Panneau de contrôle : Numérique LCD couleur	Températures 30° - 280° C
- Température : 30° - 280°C	Type de branchement Triphasé
- Vapeur : 10 niveaux d'injection directe	Puissance totale (kW) 23,1
- Minuteur : 120 min + continu	DIRECT USINE Oui
- Système de cuisson : À temps – Sonde à coeur	Dimensions extérieures (en mm) 1000 x 800 x 1810
- Recettes : 99 programs (3 phases)	voltage 3N 400V
- Connectivité IOT : USB - wi fi local avec son propre appareil - accès à cloud	Système de lavage intégré Oui
- Caractéristiques de la porte Porte vitrée s'ouvrant latéralement	Garantie 1 an sur les pièces incluse
- Lampe : Lampe LED sur la porte	
- Moteurs : 5 avec inverseur + contrôle de la vitesse	
- Nettoyage automatique : 3 cycles de détergent liquide	
- Spécifications électriques : 3N 400V / 23,1kW	