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

Four numérique IOT MIXTE 7 niveaux GN 1/1

Description

Four électrique MIXTE connecté Gamme : Digital EVO Line pour la Restauration Professionnelle

Ecran LCD couleur,
Réglage de 10 niveaux d'injection directe,
99 recettes programmables, connexion wi-fi IOT, USB, sonde à coeur, contrôle de la vitesse de ventilation, porte avec ouverture latérale en verre, système de nettoyage automatique.

Caractéristiques techniques
Capacité: 7 grilles GN 1/1
Espacement entre les niveaux: 67 mm
Dimensions: 1000x810x790mm
Poids net: 100 Kg.
Température: 30° - 240° C
Caractéristiques de la porte: porte vitrée s'ouvrant latéralement
Moteurs: 2 avec inverseur et contrôle de la vitesse
Lampe: lampe LED sur la porte
Panneau de contrôle: numérique LCD couleur
Recettes wifi: 99 programs (3 phases)
Système de cuisson: à temps; sonde à coeur
Connectivité IOT: USB+wi fi+cloud
Vapeur: 10 niveaux d'injection directe
Nettoyage automatique: 3 cycles de détergent liquide
Spécifications électriques: 3N 400V / 12,2Kw

Caractéristiques

Poids (en kg)	100
Référence constructeur	0V0711D
Nombre de niveaux	7
Programmation	digitale
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	30° - 240° C
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	12,2
DIRECT USINE	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 810 x 790
voltage	3N 400V
Système de lavage intégré	Oui

Garantie 1 an sur les pièces incluse