

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four cran tactile IOT MIXTE 10 niveaux GN 1/1


Description	Caractéristiques																										
<p>Fours lectriques MIXTE cran tactile LCD IOT pour la Restauration professionnelle Gamme : Touch Screen EVO Line</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ecran LCD couleur 7", - 300 recettes programmables avec gestion de la vapeur, - Programmeur de démarrage, - Programmeur programmation multi-niveaux, - Connexion wi-fi IOT, USB, - Valve d'vacuation automatique de la vapeur, - Sonde coeur avec cuisson ?T, - Contrôle de la vitesse de ventilation, - Porte vitre s'ouvrant latralement, - Systeme de nettoyage automatique. <p>Caractristiques techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacit: 10 grilles GN 1/1 - Espacement entre les niveaux: 80 mm - Dimensions: 1000x810x1100mm - Poids net: 135 Kg. - Temperature: 30 - 240 C - Caractristiques de la porte: porte vitre souvrant latralement - Moteurs: 3 avec inverseur et contrôle de la vitesse - Lampe: lampe LED sur la porte - Panneau de contrôle: cran tactile LCD - Recettes: 300 programmes (9 phases) - Systeme de cuisson: temps; sonde coeur; ?T - Connectivité IOT: USB+wi fi+cloud 	<table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>135</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>0V1011E</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>digitale</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>vapeur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>30 - 240 C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>18,3</td> </tr> <tr> <td>DIRECT USINE</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1000 x 810 x 1100</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>3N 400V</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Oui</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Poids (en kg)	135	Référence constructeur	0V1011E	Nombre de niveaux	10	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)	18,3	DIRECT USINE	Oui	Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 810 x 1100	voltage	3N 400V	Système de lavage intégré	Oui
Poids (en kg)	135																										
Référence constructeur	0V1011E																										
Nombre de niveaux	10																										
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)	18,3																										
DIRECT USINE	Oui																										
Dimensions extérieures (en mm)	1000 x 810 x 1100																										
voltage	3N 400V																										
Système de lavage intégré	Oui																										

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">- Vapeur: 10 niveaux d'injection directe- Nettoyage automatique: 4 cycles de détergent liquide- Spécifications électriques: 3N 400V / 18,3Kw	