

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four cran tactile IOT MIXTE 12 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: 12 grilles GN 1/1 - Espacement entre les niveaux: 67 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 	<p>Poids (en kg) 135</p> <p>Référence constructeur 0V1211E</p> <p>Nombre de niveaux 12</p> <p>Programmation digitale</p> <p>Système de cuisson vapeur</p> <p>Taille des grilles (en mm) GN 1/1</p> <p>Températures 30 - 240 C</p> <p>Type de branchement Triphasé</p> <p>Puissance totale (kW) 18,3</p> <p>DIRECT USINE Oui</p> <p>Dimensions extérieures (en mm) 1000 x 810 x 1100</p> <p>voltage 3N 400V</p> <p>Système de lavage intégré Oui</p> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>

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	