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

Four gaz à convection, 10x GN 2/1, humidificateur automatique

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 890 x 1215 x 970/1020
kcal/h (gas) : 21500
Puissance en kw : 0.5
Largeur (mm) : 890
Profondeur (mm) : 1215
Hauteur (mm) : 970/1020
Volume (m^3) : 1,5
kcal_power : 21500
Branchement : GAZ
Poids (Kg) : 182

Description

- Four " CROSSWISE" chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1).
- Structures latérales à pas de 60 mm "antibasculante".
- Construction intérieure en acier inox AISI 304 et extérieure en acier inox AISI 430, isolation thermique en fibre céramique.
- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, coins et angles arrondis. 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. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura (non réglable) largement dimensionnée. Éclairage latéral.
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Humidificateur: humidification automatique.
- Chauffage gaz: "Chauffage par brûleurs atmosphériques avec dispositif d'extinction de la flamme. Brûleur principal avec veilleuse et allumage piézoélectrique".

Caractéristiques

Poids (en kg)	182
Référence constructeur	CFG102/N
Nombre de niveaux	10
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	humidificateur
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Températures	30° c – 300° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	0,5
Dimensions extérieures (en mm)	890 x 1215 x 970/1020
voltage	230/1N 50HZ
Système de lavage intégré	Non
dimensions	890 x 1215 x 970/1020

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
• Panneau de commandes : accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX5". Composé d'un sélecteur du degré d'humidification, thermostat de 30 à 300°C, timer de 1 à 120 min. • Livré sans grilles. • La convection permet une cuisson homogène et plus rapide que les fours traditionnels. Fini l'attente, les fours à convection permettent la cuisson simultanée de plusieurs plats sans en mélanger les goûts. Grâce à l'humidificateur, évitez le dessèchement de vos viandes, elles conserveront ainsi toutes leurs saveurs et leurs moelleux. • Humidificateur automatique (30% de saturation), avec 6 niveaux de régulation d''humidification. • Sonde à coeur (Sur demande). • Porte à double vitrage qui offre une meilleure visibilité et permet de réaliser des économies grâce à une meilleure isolation ! ADVANTAGE : **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H) : 890 x 1215 x 970/1020 kcal/h (gas) : 21500 Puissance en kw : 0.5 Largeur (mm) : 890 Profondeur (mm) : 1215 Hauteur (mm) : 970/1020 Volume (m^3) : 1,5 kcal_power : 21500 Branchement : GAZ Poids (Kg) : 182	