

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Four électrique à convection, 4x gn 1/1 humidificateur manuel**

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 6.5

Dimensions L x P X H en mm : 885 x 795 x 560

Poids en KG : 65

Description	Caractéristiques
Four électrique à convection, 4x GN 1/1 humidificateur manuel	Puissance (kW) 6,4
<ul style="list-style-type: none"> <li>Livré de série 1 grille GN 1/1</li> <li>2 turbines "autoreverse"</li> </ul>	Référence constructeur CGE11-N
<ul style="list-style-type: none"> <li>Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.</li> <li>Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis.</li> <li>Joint sur le contre porte, facilement amovible.</li> <li>Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge.</li> <li>Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante.</li> <li>Défecteurs facilement démontables.</li> <li>Oura d'évacuation du condensat.</li> <li>Moteur(s) avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur.</li> <li>Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé.</li> <li>Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique.</li> <li>Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.</li> <li>Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.</li> <li>Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.</li> </ul>	Hauteur (mm) 560 Nombre de niveaux 4 Système de cuisson humidificateur Profondeur (mm) 795 Largeur (mm) 795 Taille des grilles GN 1/1 Températures 50° c - 270° c Type de branchement Triphasé Puissance totale (kW) 6,4 Longueur 885 Dimensions extérieures 885 x 795 x 560 voltage 400/3N 50Hz
	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>AVANTAGES:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Mise à température rapide. Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines. Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autoreverse"...</li><li>• Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...</li></ul> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 6.5 Dimensions L x P X H en mm : 885 x 795 x 560 Poids en KG : 65</p>	