



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

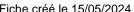
Triphasé 400-230/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw: 6.5

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
Livré de série 1 grille GN 1/12 turbines "autoreverse"	Référence constructeur	CGE11-N
 Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430. Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. Joint sur le contre porte, facilement amovible. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible (75 mm) antibasculante. 	Hauteur (mm)	560
	Nombre de niveaux	4
	Système de cuisson	humidificateur
	Profondeur (mm)	795
	Largeur (mm)	795
	Taille des grilles	GN 1/1
Déflecteurs facilement démontables.Oura d'évacuation du condensat.	Températures	50° c - 270° c
 Moteur(s) avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre 	Type de branchementTriphasé	
	Puissance totale (kW)6,4	
intermédiaire sur charnières, entretien aisé.	Longueur	885
 Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de 	Dimensions extérieures	885 x 795 x 560
l'ouverture.	voltage	400/3N 50Hz
 Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min. 	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	







Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
AVANTAGES:	
 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" Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, 	
<u>Autres informations</u>	
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	