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

Four électrique vapeur boiler et convection, 6x gn 1/1 cleaning

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh808
Poids en Kg : 144
Puissance électrique en Kw/h : 11
Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz
Type de froid : Positif

Description

Four électrique vapeur boiler et convection, 6x gn 1/1 cleaning
Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1
Capacité de charge 30 Kg
Structures latérales à pas de 65 mm "antibasculante"
Sonde à coeur.
NB: livré sans grilles et sans plats GN
PLUS Version As :
Vapeur généré par boiler (100% de saturation)
Commandes à touches sensitives "affichage digital"
11 niveaux de régulation d'humidification
"LOW T° COOKING" (CCBT) cuisson a basse température (T° inferieure à 100°C)
3 régulations de vitesse (pleine puissance / 1/2 puissance / par intermittence
Sonde a coeur (1 capteur "sensor")
Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)
"AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA), 4 différents cycles au choix.
ADVANTAGE TYPE of COOKING :
Convection de 25 à 300°C
Vapeur 100° C
Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C
Cuisson a basse température de 25° à 99°C
Régénération et maintien a température de 25° à 250°C
Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, pieds en inox. Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles

Caractéristiques

Puissance (kW)	11
Référence constructeur	SBES/XC-06
Hauteur (mm)	808
Nombre de niveaux	6
Programmation	digitale
Système de cuisson	vapeur
Profondeur (mm)	850
Largeur (mm)	850
Taille des grilles	GN 1/1
Températures	25° c - 300° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	11
Longueur	867
Dimensions extérieures	867 x 850 x 808
voltage	400/3N 50-60Hz
Système de lavage intégré	Oui

Description	Caractéristiques
arrondis sans aspérités. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Condenseur de vapeur de série réduisant la température des condensats à l'évacuation et limitant la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura motorisée largement dimensionnée permettant toutes les cuissons. Éclairage halogène latéral permettant une vision globale de l'enceinte. Conception unique de l'enceinte couplée à un ventilateur latéral en acier inox AISI 304 (CCRR) à 2 vitesses, garantissent une gestion et une distribution uniforme de la chaleur. Porte à double vitrage: poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité évitant toutes ouvertures accidentelles, récupérateur de condensation intégré dans la porte, vitre intérieure montée sur charnières, facilitant le nettoyage garantissant une hygiène parfaite. Une circulation d'air entre les vitres garantit une meilleure isolation thermique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Chauffage électrique: convection : par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur : par résistances blindées inoxydables dans un boiler extérieur. Panneau de commandes (Thermostat de 25° à 300°C. Timer de 1 min à 8 h,.....) avec affichage digital: conception claire et logique, accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, indice de protection IPx5 (contre les jets d'eau à la lance). **Autres informations** Dimensions en L x P x H en mm : 867x850xh808 Poids en Kg : 144 Puissance électrique en Kw/h : 11 Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz Type de froid : Positif	**Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse**