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

Four électrique vapeur boiler et convection 20x GN2/1 Cleaning

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 1162 x 1066 x 1794
Puissance en kw : 65.4
Voltage : 400/3N 50-60Hz
Largeur (mm) : 1162
Profondeur (mm) : 1066
Hauteur (mm) : 1794
Volume (m^3) : 3,1
Branchement : Triphasé
Voltage : 400/3N 50-60Hz
Poids (Kg) : 405

Description

- Four chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1)
- Capacité de charge 200 Kg
- 1 chariot de transfert et 1 chargeur amovible à pas de 63 mm "antibasculant"
- Sonde à coeur.
- Chariot & chargeur 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/2P2.....)
- Tôle de fermeture inférieure intégré dans la porte
- Pieds en inox réglables
- NB: livré sans grilles et sans plats GN
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique, panneau de commande muni d'un filtre inox, évitant l'encrassement des composants (panneau ventilé), pieds en inox. Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis sans aspérités. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond à double

Caractéristiques

Poids (en kg)	405
Référence constructeur	SBES/XC-22
Nombre de niveaux	20
Programmation	Mécanique
Système de cuisson	vapeur
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Températures	25° c – 300° c
Type de branchement	Triphasé
Puissance totale (kW)	65,4
Dimensions extérieures (en mm)	1162 x 1066 x 1794
voltage	400/3N 50-60Hz
Système de lavage intégré	Oui
dimensions	1162 x 1066 x 1794

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
emboutissement qui sépare la condensation des graisses 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. Conception unique de l'enceinte couplée à un ventilateur latéral en acier inox AISI 304 (CCRR), 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. Éclairage LED latéral permettant une vision globale de l'enceinte. Chauffage électrique : 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). • Vapeur généré par boiler (100% de saturation) • Commandes à touches sensitives "affichage digital". • Technologie By-pass (sonde qui gère le taux d'humidité), cuissons en 2 phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs) • Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs), "BANQUETING" fonction régénération, "LOW T° COOKING" (CCBT) cuisson à basse température (T° inferieure à 100°C) • 5 régulations de vitesse. • Sonde a coeur (1 capteur "sensor")	

Description	Caractéristiques
• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR) • "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA)avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix. • 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 ADVANTAGE - TYPE of COOKING : PLUS Version As : **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H) : 1162 x 1066 x 1794 Puissance en kw : 65.4 Voltage : 400/3N 50-60Hz Largeur (mm) : 1162 Profondeur (mm) : 1066 Hauteur (mm) : 1794 Volume (m^3) : 3,1 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 405	