

**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<sup>3</sup>) : 3,1

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 405

Description	Caractéristiques																										
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1)</li> <li>• Capacité de charge 200 Kg</li> <li>• 1 chariot de transfert et 1 chargeur amovible à pas de 63 mm "antibasculant"</li> <li>• Sonde à coeur.</li> <li>• Chariot &amp; chargeur 600x400 EURONORM (sur demande réf : AC/2P2.....)</li> <li>• Tôle de fermeture inférieure intégré dans la porte</li> <li>• Pieds en inox réglables</li> <li>• NB: livré sans grilles et sans plats GN</li> <li>• 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</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">405</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">SBES/XC-22</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">20</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td style="text-align: right;">Mécanique</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td style="text-align: right;">vapeur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td style="text-align: right;">GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">25° c – 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">65,4</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">1162 x 1066 x 1794</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td style="text-align: right;">Oui</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td style="text-align: right;">1162 x 1066 x 1794</td> </tr> </table>	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
	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																									
<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>																											

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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).</li><li>• Vapeur généré par boiler (100% de saturation)</li><li>• Commandes à touches sensibles "affichage digital".</li><li>• Technologie By-pass (sonde qui gère le taux d'humidité), cuissons en 2 phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs)</li><li>• 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° inférieure à 100°C)</li><li>• 5 régulations de vitesse.</li><li>• Sonde a coeur (1 capteur "sensor")</li></ul>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)</li><li>• "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA) avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix.</li><li>• Convection de 25 à 300°C</li><li>• Vapeur 100° C</li><li>• Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C</li><li>• Cuisson a basse température de 25° à 99°C</li><li>• Régénération et maintien a température de 25° à 250°C</li></ul> <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <p>PLUS Version As :</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>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<sup>3</sup>) : 3,1 Branchement : Triphasé Voltage : 400/3N 50-60Hz Poids (Kg) : 405</p>	