

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four électrique TOUCH vapeur boiler/ convection 20xGN2/1 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 (m³) : 3,1

Branchement : Triphasé

Voltage : 400/3N 50-60Hz

Poids (Kg) : 405

Description	Caractéristiques																										
<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Douchette encastrée avec enrouleur. • 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 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>405</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>SBET/XC-22</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>digitale</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>vapeur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>25° c – 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>65,4</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1162 x 1066 x 1794</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400/3N 50-60Hz</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>1162 x 1066 x 1794</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	405	Référence constructeur	SBET/XC-22	Nombre de niveaux	20	Programmation	digitale	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	SBET/XC-22																									
	Nombre de niveaux	20																									
	Programmation	digitale																									
	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																										

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>face avant de l'enceinte de cuisson. Fond à double 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">• 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 "TOUCH SCREEN" de 7" avec, 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 "TOUCH SCREEN" écran tactile de 7" et couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.• Gestion des favoris sur l'écran d'accueil.• Alerte sonore et visuelle pour fin de programme.• 3 modalités de cuisson (automatique, programmée, manuelle)• Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce à sa sonde LAMBDA (CCHY - Brevet exclusif), un contrôle réel de l'humidité (brevet exclusif) permettant également des grande économie en consommation d'eau "WATER SAVING"	

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">• Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs), "AUTOMATIC MODE" cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, 11 cycles spéciaux: "LOW T° COOKING" (CCBT) cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C), "BANQUETING" fonction régénération, "FRESH PASTA PASTEURISATION" pasteurisation de pâtes fraîches, "DEHYDRATING" déshydratation, etc...• 7 régulations de vitesse• Sonde a coeur (6 capteurs "sensors")• Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)• Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP)• "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA) avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix, fonction "ECONOMIZER" permettant des économies en eau et détergents.• Convection de 25 à 300°C• Vapeur 100° C• Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C• Cuisson à basse température• Régénération et maintien à température de 25° à 250°C <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <p>En option : module de communication four & cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X)</p> <p>PLUS Version At :</p> <p>En option : module de communication four & cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X)</p> <p><u>Autres informations</u></p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
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	