

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Four gaz TOUCH vapeur boiler/ convection 20xGN2/1 Cleaning



### Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 1162 x 1066 x 1794

kcal/h (gas) : 85985

Puissance en kw : 2.5

Largeur (mm) : 1162

Profondeur (mm) : 1066

Hauteur (mm) : 1794

 Volume (m<sup>3</sup>) : 3,1

kcal\_power : 85985

Branchement : GAZ

Poids (Kg) : 430

| 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>• Douchette encastrée avec enrouleur.</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</li> </ul> | Poids (en kg)                      430                                 |
|  | Référence constructeur                      SBTG/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                      Gaz                           |
|  | Puissance totale (kW)                      2,5                         |
|  | Dimensions extérieures (en mm)                      1162 x 1066 x 1794 |
|  | voltage                      230/1N 50HZ                               |
|  | 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>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"><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 gaz: par brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés (augmentent l'efficacité et permettent d'économiser jusqu'à 20% de la consommation de gaz et une réduction de 20% des émissions nocives.), vapeur par boiler gaz 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).</li><li>• Vapeur généré par boiler (100% de saturation)</li><li>• Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile de 7" et couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.</li><li>• Gestion des favoris sur l'écran d'accueil.</li><li>• Alerte sonore et visuelle pour fin de programme.</li><li>• 3 modalités de cuisson (automatique, programmée, manuelle)</li><li>• 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</li></ul> |                  |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description   | Caractéristiques |
|---|------------------|
| <p>SAVING"</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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 a basse température (T° inférieure à 100°C), "BANQUETING" fonction régénération, "FRESH PASTA PASTEURISATION" pasteurisation de pâtes fraîches, "DEHYDRATING" déshydratation, etc...</li><li>• 7 régulations de vitesse.</li><li>• Sonde a coeur (6 capteurs "sensors")</li><li>• Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson (CCRR)</li><li>• Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP)</li><li>• "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.</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</li><li>• Régénération et maintien a température de 25° à 250°C</li></ul> <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <p>En option : module de communication four &amp; cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X)</p> <p>PLUS Version At :</p> <p>En option : module de communication four &amp; cellule "TOUCH" (voir: AC/CMAF-X)</p> |                  |

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description  | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 1162 x 1066 x 1794<br/>kcal/h (gas) : 85985<br/>Puissance en kw : 2.5<br/>Largeur (mm) : 1162<br/>Profondeur (mm) : 1066<br/>Hauteur (mm) : 1794<br/>Volume (m<sup>3</sup>) : 3,1<br/>kcal_power : 85985<br/>Branchement : GAZ<br/>Poids (Kg) : 430</p> |                  |