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

Four électrique touch vapeur directe/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 : 133
Puissance électrique en Kw/h : 11
Type de branchement : Triphasé 400/3N 50-60Hz
Type de froid : Positif

Description

Four électrique touch vapeur directe/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 laterales à pas de 65 mm "antibasculante"
Sonde à coeur.
NB: livré sans grilles et sans plats GN
PLUS Version Ct :
Vapeur à injection directe (90% de saturation)
Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.
11 niveaux de régulation d''humidification
Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases
Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP)
3 régulations de vitesse (pleine puissance / 1/2 puissance / par intermittence)
Sonde a coeur (6 capteurs "sensors")
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, fonction "ECONOMIZER" permettant des économies en eau et détergents.
ADVANTAGE TYPE of COOKING :
Convection de 25 à 300°C
Vapeur 100° C
Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C

Caractéristiques

Puissance (kW)	11
Référence constructeur	SDET/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
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 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. 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. La 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. Chauffage électrique: par résistances blindées circulaires inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, vapeur par nébulisateur. Panneau de commandes "TOUCH SCREEN" avec 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 : 133 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**