

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Four gaz vapeur directe et convection 20x GN1/1 avec automatic cleaning system



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 911 x 864 x 1794

kcal/h (gas) : 46432

Puissance en kw : 1.8

Largeur (mm) : 911

Profondeur (mm) : 864

Hauteur (mm) : 1794

 Volume (m³) : 2,2

kcal_power : 46432

Branchement : GAZ

Poids (Kg) : 322

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 , 1/2 , 2/3 et 1/1 • Capacité de charge 100 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 inferieure 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, 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. 	Poids (en kg) 322
	Référence constructeur SDG/XC-20
	Nombre de niveaux 20
	Programmation Mécanique
	Système de cuisson vapeur
	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
	Températures 25° c – 300° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 1,8
	Dimensions extérieures (en mm) 911 x 864 x 1794
	voltage 230/1N 50HZ
	Système de lavage intégré Oui
	dimensions 911 x 864 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>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.</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. 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 nébulisateur. 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 à injection directe (90% de saturation)• Commandes à touches sensibles "affichage digital"• 11 niveaux de régulation d'humidification, cuisson en 2 différentes phases.• 2 régulations de vitesse (pleine puissance / par intermittence)• Sonde a coeur (1 capteur "sensor")• 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.	

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">• Convection de 25 à 300°C• Vapeur 100° C• Mixte convection/vapeur de 25° à 250°C• Régénération et maintien a température de 25° à 250°C <p>ADVANTAGE - TYPE of COOKING :</p> <p>PLUS Version C :</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 911 x 864 x 1794 kcal/h (gas) : 46432 Puissance en kw : 1.8 Largeur (mm) : 911 Profondeur (mm) : 864 Hauteur (mm) : 1794 Volume (m³) : 2,2 kcal_power : 46432 Branchement : GAZ Poids (Kg) : 322</p>	