

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fours mixtes à injection de vapeur


Description	Caractéristiques
Four mixte à injection de vapeur	Poids (en kg) 90
Série BAKERY	Référence STB-604-M constructeur
Commande électromécanique	Nombre de niveaux 4
Système de panneau de contrôle manuel	Programmation Mécanique
Convivialité d'utilisation	Système de cuisson vapeur
Inverseur de sens de rotation	Taille des grilles (en gn 1/1 ou 600 x 400 mm)
Alarme de fin de cycle	Températures 250C max
Interruuteur de porte	Type de branchement Triphasé
Thermostat de sécurité	Puissance totale (kW) 7,5
Eclairage intérieur LED	DIRECT USINE Non
Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage	Dimensions extérieures (en mm) 880 x 905 x 670
Régulation de l'humidité de 0 à 100%	voltage 400V/3+N/50-60hz
Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu	Système de lavage intégré
Commande manuelle de la cheminée	Garantie 1 an sur les pièces incluse
2 moteurs ventilateurs à double vitesse humidité de 0 à 100% -	
Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu - Commande manuelle de la cheminée - Electrique ou gaz (brûleur prémélange)	
- 2 moteurs ventilateurs à double vitesse	