

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 constructeur STB-604-M |
| 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 mm) gn 1/1 ou 600 x 400 |
| Alarme de fin de cycle | Températures 250C max |
| Interrupteur 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 Non 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 | |