

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 Série COMPACT Panneau de commande tactile Capacité : 4à11xGN1/1 Afficheur numérique dans le système de panneau de commande Ecran tactile convivial Inverseur de rotation Alarme de fin de cycle Interrupteur de porte Thermostat de sécurité Eclairage intérieur LED Double-vitre ouvrante pour facilité le nettoyage Climat Control : Contrôle de la vapeur Steam Control : Cheminée programmable 3 modes de cuisson : chaleur sèche, vapeur et mixte 99 programmes de cuisson avec 6 étapes de cuisson chacun Multicook / All on Time Régénération / Maintien de la température des aliments Livre de cuisine personnalisable avec photos Electrique	Poids (en kg) 65 Référence constructeur STC-611-V24 Nombre de niveaux 11 Programmation digitale Système de cuisson vapeur Taille des grilles (en mm) GN 1/1 Températures 250C max Type de branchement Triphasé Puissance totale (kW) 7,2 DIRECT USINE Non Dimensions extérieures (en mm) 530 x 775 x 670 voltage 400V/3+N/50-60hz Système de lavage intégré Non Garantie 1 an sur les pièces incluse