

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 : 4à11xGN2/3 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 | <table border="1"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>STC-623-V24</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Programmation</td> <td>digitale</td> </tr> <tr> <td>Système de cuisson</td> <td>vapeur</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 2/3</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>250C max</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>5,7</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>530 x 600 x 670</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td>400V/3+N/50-60hz</td> </tr> <tr> <td>Système de lavage intégré</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table> | Poids (en kg) | 55 | Référence constructeur | STC-623-V24 | Nombre de niveaux | 11 | Programmation | digitale | Système de cuisson | vapeur | Taille des grilles (en mm) | GN 2/3 | Températures | 250C max | Type de branchement | Triphasé | Puissance totale (kW) | 5,7 | Dimensions extérieures (en mm) | 530 x 600 x 670 | voltage | 400V/3+N/50-60hz | Système de lavage intégré | Non | Garantie 1 an sur les pièces incluse | |
| Poids (en kg) | 55 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | STC-623-V24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre de niveaux | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Programmation | digitale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Système de cuisson | vapeur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Taille des grilles (en mm) | GN 2/3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Températures | 250C max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Type de branchement | Triphasé | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 5,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures (en mm) | 530 x 600 x 670 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| voltage | 400V/3+N/50-60hz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Système de lavage intégré | Non | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Garantie 1 an sur les pièces incluse | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |